MUNDIAL

Gourmet

Facas Profissionais

Cuchillos profesionales / Professional knives

Manual Técnico

Manual técnico / Technical manual

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 1 06/09/12 23:22

Linha Profissional Mundial

Línea Profesional Mundial

Mundial Professional Line

INFORMAÇÕES TÉCNICAS pg 02
INFORMACIONES TÉCNICAS pg 05
TECHNICAL INFORMATION pg 08

LINHA PROFISSIONAL 5300 pg 11
Cabo desenvolvido para mãos de menor porte
LÍNEA PROFESIONAL 5300
Mango desarrollado para manos menores
PROFESSIONAL LINE 5300
Handle developed for small-sized hands

LINHA PROFISSIONAL 5500 pg 17
Cabo tradicional e linha de produtos mais completa do Brasil
LÍNEA PROFESIONAL 5500
Mango tradicional y línea de productos más completa de Brasil
PROFESSIONAL LINE 5500
Traditional handle and Brazil's most complete product line

LINHA PROFISSIONAL 6300 pg 28
Cabo soft desenvolvido para mãos de menor porte
LÍNEA PROFESIONAL 6300
Mango soft desarrollado para manos menores
PROFESSIONAL LINE 6300
Soft handle developed for small-sized hands

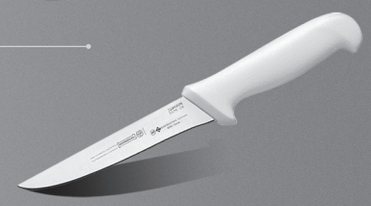
LINHA PROFISSIONAL 6500 pg 32
Cabo Soft, maior aderência e segurança. Reduz o esforço em 30%.
LÍNEA PROFESIONAL 6500
Mango Soft, mayor adherencia y seguridad, reduciendo más del 30% del esfuerzo.
PROFESSIONAL LINE 6500
Soft Handle, more grip and safety, reducing the effort in more than 30%

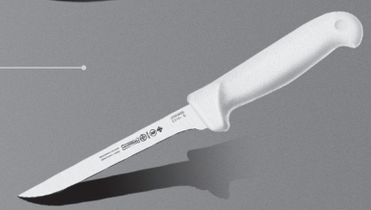
TESOURAS PARA FRIGORÍFICOS pg 36
TIJERAS PARA FRIGORÍFICO
SLAUGHTERHOUSE SCISSORS

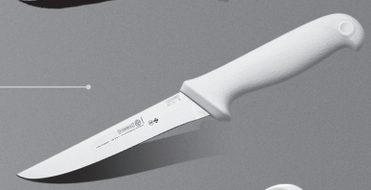
CHAIRAS PROFISSIONAIS pg 37
CHAIRAS PROFESIONALES
PROFESSIONAL SHARPENERS

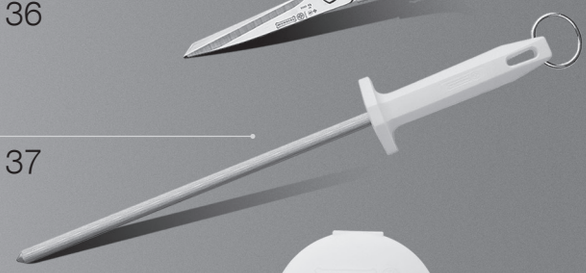
PROTETORES DE CHAIRA pg 42
PROTECTORES DE CHAIRA
SHARPENERS PROTECTORS

ORIENTAÇÕES E CUIDADOS pg 43
ORIENTACIONES Y CUIDADOS pg 45
ORIENTATIONS AND CAUTIONS pg 47









INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Conheça abaixo as principais características das linhas de facas Mundial. A preferida por profissionais de frigoríficos e líder absoluta neste segmento por apresentar o melhor CUSTO x BENEFÍCIO da categoria.

Principais Características:

Lâmina em aço Inoxidável, correspondente ao DIN 1.4116 / X45CrMoV15

Desenvolvido em parceria com a usina nacional especialmente para fabricação de facas. A composição química deste aço (carbono, cromo, molibdênio, manganês, titânio, etc.) foi determinada de acordo com as exigências da Mundial, através de intensos testes em campo, avaliando a característica e performance de cada elemento de liga, para o melhor desempenho da faca no uso profissional.

Associado ao know how de fabricação da Mundial, este aço atinge performance surpreendente, permitindo níveis de qualidade muito superiores aos disponíveis nos mercados nacional e internacional.

Temperadas em forno contínuo de atmosfera controlada e processo de Sub-zero

As facas da Mundial atingem dureza entre 54 e 57 HRc, o que as colocam entre as melhores do mundo neste quesito, propiciando fio duradouro com ótima resistência a impactos e torções, característica predominante em desossas realizadas nos frigoríficos.

Todo este desempenho somente é possível devido ao exclusivo processo de tratamento térmico desenvolvido pela Mundial.

Polimento profissional azul na lâmina

Aumenta a resistência à oxidação da lâmina e garante qualidade e higiene no processamento de carnes.

Afiação em ângulo de 30º

Possibilita maior resistência ao fio das facas.

Polimento do fio

Propicia deslize suave da faca durante o corte, diminuindo o esforço necessário para a realização dos cortes.

Cabos ergonômicos e mais anatômicos

Considerado pelos profissionais de frigorífico como sendo o melhor cabo do mercado, tem como característica principal aderência, segurança e conforto durante o manuseio.

A Mundial, através de parcerias com universidades do Brasil e Europa, que possuem os mais modernos laboratórios de ergonomia e biomecânica, contam com equipamentos de última geração e submete seus produtos a periódicas análises, com posteriores avaliações com profissionais do setor, com o objetivo de sempre aprimorar o nível de qualidade de sua linha.

Cabos injetados em polipropileno virgem diretamente sobre a lâmina

Este processo não permite que os cabos se soltem e absorvam umidade, com total isenção de frestas e a consequente garantia de higiene ao frigorífico.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 4 06/09/12 23:23

Disponíveis no mínimo em 4 cores claras de cabos (branco, amarelo, azul e verde)

Propicia controles visuais dos processos e uma perfeita higienização nos frigoríficos, uma vez que as cores claras facilitam a visualização de sujeiras.

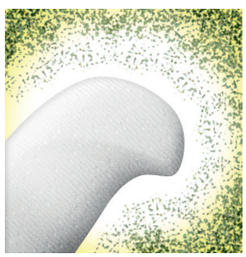
Proteção antimicrobial Sanitized® nos cabos

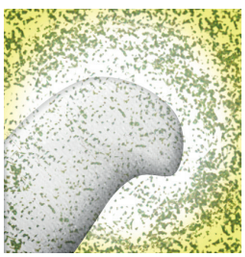
Sanitized®
THE BUILT-IN ANTIMICROBIAL PROTECTION

Injetado juntamente com o polipropileno na fabricação dos cabos, o Sanitized inibe o crescimento de fungos e bactérias, pois interrompe o ciclo nutritivo, evitando a proliferação e formação de colônias. Sua eficácia permanece por toda a vida útil da faca.

Desenvolvido na Suíça, o Sanitized foi o produto pioneiro para esta finalidade, sendo usado mundialmente nos mais diversos segmentos. Sua substância ativa está presente em produtos como pastas de dentes, toalhas, roupas íntimas e calçados, pois não afeta a pele humana, sendo dermatologicamente seguro. (teste OECD 404 e 406)

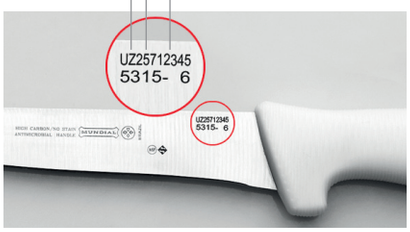
O produto possui autorização do órgão FDA, dos Estados Unidos, cumprindo as exigências do Food Equipment ANSI/NSF Standard 2, além das diretivas da Europa 2002/72 EEC (90/128/ECC, 2002/17/EC) para artigos em contato com alimentos.





Sistema de rastreabilidade nas lâminas das facas

- **UZ**: significa o ano que a faca foi fabricada = **U**m e **Z**ero (ano de 20**10**).
- **257**: Significa que o dia do ano que esta faca foi fabricada é o 257º dia do ano (14 de setembro) = calendário JULIANO.
- **12345**: Esta faca é a 12345ª produzida no dia 14 de setembro.



Devido à alta competitividade no segmento na busca e conquista de novos mercados, a rastreabilidade do processo e dos insumos utilizados tornou-se um forte diferencial entre os frigoríficos. A forma mais eficaz de rastreamento das facas é através de identificação numérica, pois possibilita total controle na movimentação e localização das facas (deixa de ser necessária a realização de marcações pessoais nos cabos). Desta forma, a Mundial desenvolveu seu exclusivo sistema de rastreabilidade, através de um código que nunca se repete, gravado a laser no produto e localizado no canto superior da lâmina, permanecendo até o final de sua vida útil.

Central de reciclagem de facas

Preocupada com a preservação do meio ambiente, a Mundial disponibiliza a seus clientes a utilização de sua Central de Reciclagem.

Neste local, lâminas das facas são separadas dos cabos, sendo que estes são encaminhados para usinas recicladoras.

A Mundial emite um laudo, de grande valia para os frigoríficos que possuem ISO 14000, isentando-os de qualquer responsabilidade sobre as facas no fim da vida útil.

Para maiores informações entre em contato com nosso 0800 5412595.

Equipe de Engenharia de Apoio ao Cliente

A Mundial conta com uma equipe treinada de engenheiros e técnicos para o oferecimento de soluções aos frigoríficos. Este serviço abrange, entre outros trabalhos, o desenvolvimento de modelos específicos, treinamentos, estudos na busca de reduções de LER e DORT e o aumento de produtividade.

Mais de mil visitas já foram realizadas em frigoríficos do Brasil, Argentina, Uruguai, México, EUA, Austrália, e Nova Zelândia, nos últimos 10 anos, tornando a equipe técnica uma das mais qualificadas para o oferecimento deste tipo de apoio ao mercado.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 5 06/09/12 23:23

CERTIFIED BY NSF

Selo NSF (National Sanitary Fundation)

A NSF é uma organização internacional, sem fins lucrativos, que se dedica à segurança da saúde pública e à proteção do meio ambiente, mediante o desenvolvimento de normas específicas.

NSF proporciona educação direcionada e serviços a seus associados, homologa e certifica produtos que têm contato direto com alimentos, inspeciona, faz auditorias e avaliações das normais ISO 9000 e ISO 14000, entre outros.

A Mundial é a primeira empresa brasileira a ter conquistado este importante selo de qualidade e, há muitos anos, recebe constantes visitas de técnicos da NSF para análise da produção, visando garantir a manutenção do selo. A NSF exige, dentre outras coisas, que as facas não contenham frestas, inibindo totalmente o acúmulo de resíduos, que sejam produzidas com polímeros virgens e atóxicos, além de aço inoxidável na lâmina.

Ao adquirir uma faca, observe se esta possui o selo da NSF, pois é a garantia de adquirir um produto liberado para contato com alimentos.

Linha de produtos completa para as necessidades dos frigoríficos

Com a mais ampla linha de facas do mercado, a Mundial garante uma alternativa para cada tipo de corte, aumentando significativamente a produtividade, com a diminuição dos esforços. Vale ressaltar ainda que as facas são desenvolvidas em sinergia com os frigoríficos, visando atendê-los dentro de suas necessidades.

Dentro desta política a Mundial possui três linha de facas com a mesma qualidade de lâminas, todavia com cabos especialmente desenvolvidos para atender diferentes profissionais do seguimento frigorífico.

Nome da Linha	Material do Cabo	Tamanho do Cabo	Quantidade de Modelos
5300	Polipropileno	Menor Porte	23
5500	Polipropileno	Tradicional	51
6300	Soft Emborrachado	Menor Porte	16
6500	Soft Emborrachado	Tradicional	13

Distribuidores Homologados Mundial

Visando oferecer um atendimento diferenciado pelos distribuidores, a Mundial possui um projeto de homologação que abrange uma extensa gama de serviços, que vai desde o mais completo apoio técnico ao cliente à apresentação preferencial de novos produtos, entre outros.

Características dos DHM (Distribuidores Homologados Mundial):

- Abrangência da linha oferecida para venda aos frigoríficos, como modelos específicos e cores de cabos;
- Assistência técnica fornecida pelo distribuidor ao frigorífico como, visitas técnicas, indicação de produtos que obtenham melhor custo x benefício, capacitação e treinamento de usuários;
- Nível de atendimento comercial, verificando-se a qualidade do serviço oferecida ao frigorífico, bem como o atendimento aos mesmos via vendedores externos e equipe de telemarketing.

Para maiores informações sobre como se tornar um Distribuidor Homologado Mundial entre em contato pelos telefones: (51) 3358-5057 / (51) 3358-5049 ou pelo e-mail: atendimento.frigorificos@mundial.com

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 6 06/09/12 23:23

INFORMACIONES TÉCNICAS

Conozca a continuación las principales características de las líneas de cuchillos Mundial. La preferida por profesionales de frigoríficos y líder absoluta en este segmento por presentar el mejor COSTO vs BENEFICIO de la categoría.

Principales Características:

Lámina en acero Inoxidable, correspondiente a DIN 1.4116 / X45CrMoV15

Desarrollado en conjunto con la usina nacional especialmente para fabricación de cuchillos. La composición química de este acero (carbono, cromo, molibdeno, manganeso, titanio, etc.) fue determinada de acuerdo con las exigencias de Mundial, a través de intensas pruebas en campo, evaluando la característica y desempeño de cada elemento de aleación, para el mejor desempeño del cuchillo en el uso profesional.

Asociado al know how de fabricación de Mundial, este acero presenta desempeño sorprendente permitiendo niveles de calidad muy superiores a los disponibles en los mercados nacional e internacional.

Templados en horno continuo de atmósfera controlada y proceso de Sub-cero

Los cuchillos Mundial alcanzan dureza entre 54 y 57 HRc, que los posicionan entre los mejores del mundo en este requisito, propiciando filo duradero con excelente resistencia a impactos y torsiones, característica predominante en deshueses realizados en los frigoríficos.

Todo este desempeño solamente es posible debido al exclusivo proceso de tratamiento térmico desarrollado por Mundial.

Pulimento profesional azul en la lámina

Aumenta la resistencia a la oxidación de la lámina y garantiza calidad e higiene en el procesamiento de carnes.

Afilado en ángulo de 30º

Posibilita mayor resistencia al filo de los cuchillos.

Pulimento del filo

Permite deslice suave del cuchillo durante el corte, reduciendo el esfuerzo necesario para la realización de los cortes.

Mangos ergonómicos y más anatómicos

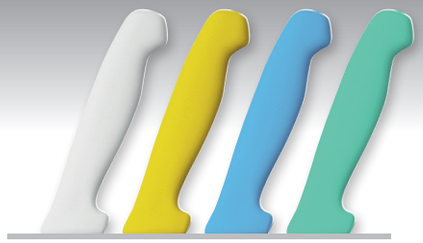
Considerado por los profesionales de frigorífico como el mejor mango del mercado, tiene como característica principal adherencia, seguridad y comodidad durante el manejo.

Mundial, a través de alianzas con universidades de Brasil y Europa, que tienen los más modernos laboratorios de ergonomía y biomecánica, cuentan con equipos de última generación y somete sus productos a análisis periódicos, con posteriores evaluaciones con profesionales del sector, con el objetivo de perfeccionar siempre el nivel de calidad de su línea.

Mangos inyectados en polipropileno virgen directamente sobre la lámina

Este proceso no permite que los mangos se suelten y absorban humedad, con total exención de grietas y la consecuente garantía de higiene al frigorífico.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 7 10/09/12 08:26



Disponibles, como mínimo, en 4 colores claros de mangos (blanco, amarillo, azul y verde)

Permite controles visuales de los procesos y una perfecta higienización en los frigoríficos, pues los colores claros facilitan la visualización de suciedades.

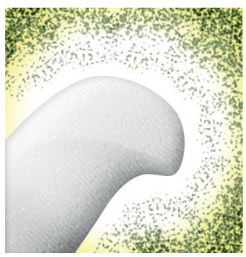
Protección antimicrobiana Sanitized® en los mangos

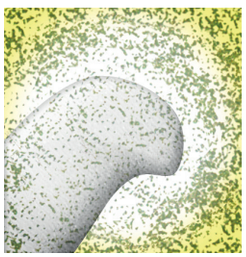
Sanitized®
THE BUILT-IN ANTIMICROBIAL PROTECTION

Inyectado juntamente con el polipropileno en la fabricación de los mangos, Sanitized inhibe el crecimiento de hongos y bacterias, pues interrumpe el ciclo nutritivo, evitando la proliferación y formación de colonias. Su eficacia permanece por toda la vida útil del cuchillo.

Desarrollado en Suiza, Sanitized fue el producto pionero para esta finalidad, utilizándose mundialmente en los más diversos segmentos. Su sustancia activa está presente en productos como pastas de dientes, toallas, ropas íntimas y calzados, pues no afecta la piel humana, siendo dermatológicamente seguro. (prueba OECD 404 y 406)

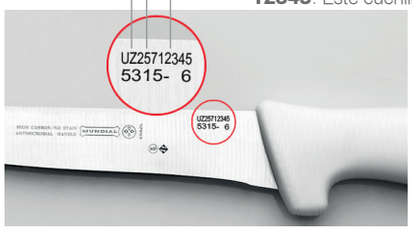
El producto tiene autorización del órgano FDA, de Estados Unidos, cumpliendo las exigencias del Food Equipment ANSI/NSF Standard 2, además de las directivas de Europa 2002/72 EEC (90/128/ECC, 2002/17/EC) para artículos en contacto con alimentos.





Sistema de rastreo en las láminas de los cuchillos

UZ:significa el año de fabricación del cuchillo = **U**n y cero (del portugues “zero”) (año 20**10**).
257: Significa que el día del año en que se fabricó este cuchillo, en este caso, el 257° día del año (14 de septiembre) = calendario JULIANO.
12345: Este cuchillo es el 12345ª producido el día 14 de septiembre.



A causa de la alta competitividad en el segmento en la búsqueda y conquista de nuevos mercados, el rastreo del proceso y de los insumos utilizados se convirtió en un fuerte diferencial entre los frigoríficos. La forma más eficaz de rastreo de los cuchillos es por medio de identificación numérica, pues permite total control en el movimiento y ubicación de los cuchillos (deja de ser necesaria la realización de marcaciones personales en los mangos). De esta forma, Mundial desarrolló su exclusivo sistema de rastreo, a través de un código que nunca se repite, grabado a láser en el producto y ubicado en la parte superior de la lámina, permaneciendo hasta el final de su vida útil.

Central de reciclaje de cuchillos

Preocupada con la preservación del medio ambiente, Mundial pone a disposición de sus clientes la utilización de su Central de Reciclaje.

En este local, láminas de los cuchillos se separan de los mangos, y éstos se envían a usinas recicladoras.

Mundial emite un informe, de gran valía para los frigoríficos que tienen ISO 14000, exentándolos de cualquier responsabilidad sobre los cuchillos al final de su vida útil.

Para obtener más informaciones, entre en contacto con nuestro 0800 5412595.

Equipo de Ingeniería de Apoyo al Cliente

Mundial cuenta con un equipo capacitado de ingenieros y técnicos para oferta de soluciones a los frigoríficos. Este servicio incluye, entre otros trabajos, el desarrollo de modelos específicos, capacitaciones, estudios en la búsqueda de reducciones de LER y DORT y el aumento de productividad. Ya se realizaron más de mil visitas a frigoríficos de Brasil, Argentina, Uruguay, México, EE.UU, Australia y Nueva Zelanda, en los últimos 10 años, tornando el equipo técnico uno de los más calificados para la oferta de este tipo de apoyo al mercado.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 8 06/09/12 23:23

CERTIFIED BY NSF®

Sello NSF (National Sanitary Fundation)

NSF es una organización internacional, sin ánimos de lucro, que se dedica a la seguridad de la salud pública y a la protección del medio ambiente, mediante el desarrollo de normas específicas.

NSF proporciona educación dirigida y servicios a sus asociados, homologa y certifica productos que tienen contacto directo con alimentos, inspecciona, realiza auditorías y evaluaciones de las normas ISO 9000 e ISO 14000, entre otros.

Mundial es la primera empresa brasileña a conquistar este importante sello de calidad y, hace muchos años, recibe constantes visitas de técnicos de NSF para análisis de la producción, con el objetivo de garantizar el mantenimiento del sello. NSF exige, entre otras cosas, que los cuchillos no contengan grietas, inhibiendo totalmente la acumulación de residuos, que sean producidos con polímeros vírgenes y atóxicos, además de acero inoxidable en la lámina.

Al adquirir una cuchillo, observe se tiene el sello NSF, pues es la garantía de adquirir un producto liberado para contacto con alimentos.

Línea completa de productos para las necesidades de los frigoríficos

Con la más amplia línea de cuchillos del mercado, Mundial garantiza una alternativa para cada tipo de corte, aumentando significativamente la productividad, con la reducción de los esfuerzos. Es importante destacar también que los cuchillos se desarrollan en sinergia con los frigoríficos, con el objetivo de atenderlos dentro de sus necesidades. Dentro de esta política, Mundial ofrece tres líneas de cuchillos con la misma calidad de láminas y con mangos especialmente desarrollados para atender a diferentes profesionales del segmento frigorífico.

Nombre de la Línea	Material del Mango	Tamaño del Mango	Cantidad de Modelos
5300	Polipropileno	Menor Porte	23
5500	Polipropileno	Tradicional	51
6300	Con revestimiento de Soft de Goma	Menor Porte	16
6500	Con revestimiento de Soft de Goma	Tradicional	13

Distribuidores Homologados Mundial

Con el objetivo de ofrecer una atención diferenciada por los distribuidores, Mundial tiene un proyecto de homologación que abarca una extensa gama de servicios, desde el más completo apoyo técnico al cliente a la presentación preferente de nuevos productos, entre otros.

Características de los DHM (Distribuidores Homologados Mundial):

- Alcance de la línea ofrecida para venta a los frigoríficos, como modelos específicos y colores de mangos;
- Asistencia técnica suministrada por el distribuidor al frigorífico como, visitas técnicas, indicación de productos que presenten mejor costo vs beneficio, capacitación y entrenamiento de usuarios;
- Nivel de atención comercial, verificando la calidad del servicio ofrecido al frigorífico, además de la atención a ellos por vendedores externos y equipo de telemarketing.

Para obtener más informaciones sobre cómo tornarse un Distribuidor Homologado Mundial entre en contacto por los teléfonos: (55 51) 3358-5057 / (55 51) 3358-5049 o por el e-mail: atendimento.frigorificos@mundial.com

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 9 06/09/12 23:23

TECHNICAL INFORMATION

Know below the main characteristics of Mundial knives. The top choice of slaughterhouse professionals and absolute leader in this market segment for presenting the best COST x BENEFIT relation of the category.

Main Characteristics:

Stainless Steel Blade, corresponding to DIN 1.4116/X45CrMoV15

Developed in partnership with the national forge specially to the manufacturing of knives. The chemical composition of this steel (carbon, chrome, molybdenum, manganese, titanium, etc) was determined according to Mundial's demands, by intesive field tests, assessing the characteristic and performance of each element of the alloy, for the best performance of the knife on professional use.

Associated to Mundial's manufacturing know how, this steel attains surprising performance, allowing quality levels far superior to the ones available in the national and international markets.

Tempered in continuous controlled atmosphere oven and sub-zero process

Mundial knives attain hardness between 54 and 57 HRc, which place them among the best in the world in this category, providing a lasting edge with great resistance to impacts and bends, characteristics common during debonings in slaughterhouses.

This performance is only possible due to the exclusive thermic treatment process developed by Mundial.

Blue Professional Polishing

Increases resistance to blade oxidation and assures quality and higiene on meat processing.

Sharpening on 30º angle

Provides better resistance to the knives' edge.

Edge Polishing

Allows smooth sliding of the knife during cutting, reducing the necessary effort for performing the cuts.

Ergonomical and anatomic handles

Considered by slaughterhouse professionals as the best handle in the market, it's main characteristic is grip, safety and confort during handling.

Mundial, by partnerships with universities in Brazil and Europe which have the most modern ergonomics and biomechanics laboratories as well as state-of-art equipment, submits its products to periodical analyses, with later assessments by professionals of the area with the goal of always improving the quality level of its line.

Handles injected with virgin polypropylene directly over the blade

This process allows the handles not to get loose and absorve humidity, completely sealing openings and therefore warranting higiene to the slaughterhouse.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 10 06/09/12 23:23

Available in 4 light handle colors (white, yellow, blue and green)

Provides visual control of the process and perfect higienization in the slaughterhouses, as the light colors make spotting dirty easier.

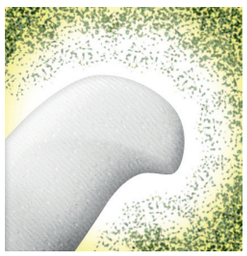
Sanitized® antimicrobial protection on the handles

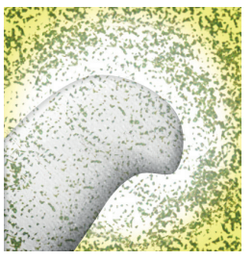
Sanitized®
THE BUILT-IN ANTIMICROBIAL PROTECTION

Injected together with the polypropylene during the handle manufacturing, Sanitized inhibits the growing of fungi and bacteria as it interrupts the nutrition cycle, avoiding proliferation and colony formation. It's efficiency remains during the whole shelf life of the knife.

Developed in Switzerland, Sanitized was a pioneer product for this purpose, being used world-wide in several areas. It's active substance is present in produts such as tooth paste, towels, underwear and footwear as it does not harm human skin, being dermatologically safe. (test OECD 404 and 406)

The product has FDA authorization in United States, complying with the requirements of Food Equipment ANSI/NSF Standard 2, as well as Europe directives 2002/72 EEC (90/128/ ECC, 2002/17/EC) for commodities in contact with food.





Tracking system on the knives' blade

- **UZ**: means the year on which the knife was manufactured = one (**U**, from portuguese "um") and **Z**ero (year 20**12**)
- **257**: means the day of the year that the knife was manufactured was the 257th day of the year (September 14th) = JULIAN calendar
- **12345**: This knife is the 12345th manufactured on September 14th

Due the high competition in the area in the search and conquer of new markets, tracking the process and raw materials used has become a strong differential between slaughterhouses. The most effective way of tracking the knives is by numeric identification, as it allows complete control in the movement and localization of the knives (personal markings on the handles become unnecessary). Therefore, Mundial has developed its exclusive tracking system, by a never repeating code engraved by a lased in the product and placed on the upper right corner of the blade, remaining there until the end of its shelf life.

Knife Recycling Central

Worried about environment preservation, Mundial provides to its clients the use of the Recycling Central.

At this place, knife blades are separated from their handles, those being forwarded to recycling plants.

Mundial issues a report, very useful to slaughterhouses with ISO 14000 certification, exempting them from any responsibility over the knives at the end of shelf life. For further information, please contact 0800 541 2595.

Engineering Team and Client Support

Mundial has a trained team of engineers and technicians to offer solutions to slaughterhouses.

This service encompasses, among other works, the development of specific models, training and studies seeking RSI and WRMD reduction and productivity increase.

Over one thousand visits have been made to slaughterhouses in Brazil, Argentina, Uruguay, Mexico, USA, Australia and New Zealand, in the last 10 years, making the technical team one of the most qualified for offering this typo of market support.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 11 06/09/12 23:23

CERTIFIED BY

NSF Seal (National Sanitary Fundation)

NFS is an international non-profit organization dedicated to health safety and environment protection by the development of specific norms.

NFS provides directioned education and services to its associates, homologates and certifies products that have direct contact with food, conducts inspections, hearings and assessments of the ISO 9000 and ISO 14000 norms, among others.

Mundial is the first brazilian company to attain this important quality seal and, for many years, has received constant visits of NSF technicians for production analysis for the maintenance of the seal. NSF requires, among that other things, that the knives have no openings, inhibiting the accumulation of residue, that they are manufactured with virgin and atoxic polymers, as well as stainless steel for the blade.

When acquiring a knife, check whether it has NSF seal, as it's the warranty of acquiring a producted cleared for food contact.

Complete line of products for the needs of slaughterhouses

With the broader line of knives in the market, Mundial assures an alternative for each type of cut, significatively increasing production and decreasing effort. It's worth stressing that the knives are developed in sinergy with slaughterhouses, focused on serving their needs.

Inside this policy, Mundial has three lines of knives with the same blade quality, but with handles developed specifically to serve different professionals of the slaughterhouse market.

Line Name	Handle Material	Handle Size	Quantities of Models
5300	Polypropylene	Small-sized	23
5500	Polypropylene	Traditional	51
6300	Soft Rubberized	Small-sized	16
6500	Soft Rubberized	Traditional	13

Homologated Mundial Dealers

Aiming to offer a differentiated service by the dealer, Mundial has a homologation project encompassing an wextensive array of services, going the most complete technical support to the client to preferential presentation of new products, among others.

DHM (Mundial Homologated Dealers) Characteristics:

- Encompass the offered line for sale to slaughterhouses, as several specific models and handle colors;
- Technical support provided by the dealer to the slaughterhouse, as technical visists, indication of products with better cost x benefit relation, user capacitation and training;
- Commercial support level, checking the quality of the service offered to the slaughterhouse as well as support to the latter by external vendors and telemarketing team.

For further information on becoming a Mundial Homologated Dealer, please contact the following numbers: (51) 3358-5057 / (51) 3358-5049 or by the e-mail: atendimento.frigorificos@mundial.com

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 12 06/09/12 23:23

LINHA PROFISSIONAL 5300

LÍNEA PROFESIONAL 5300 / PROFESSIONAL LINE 5300

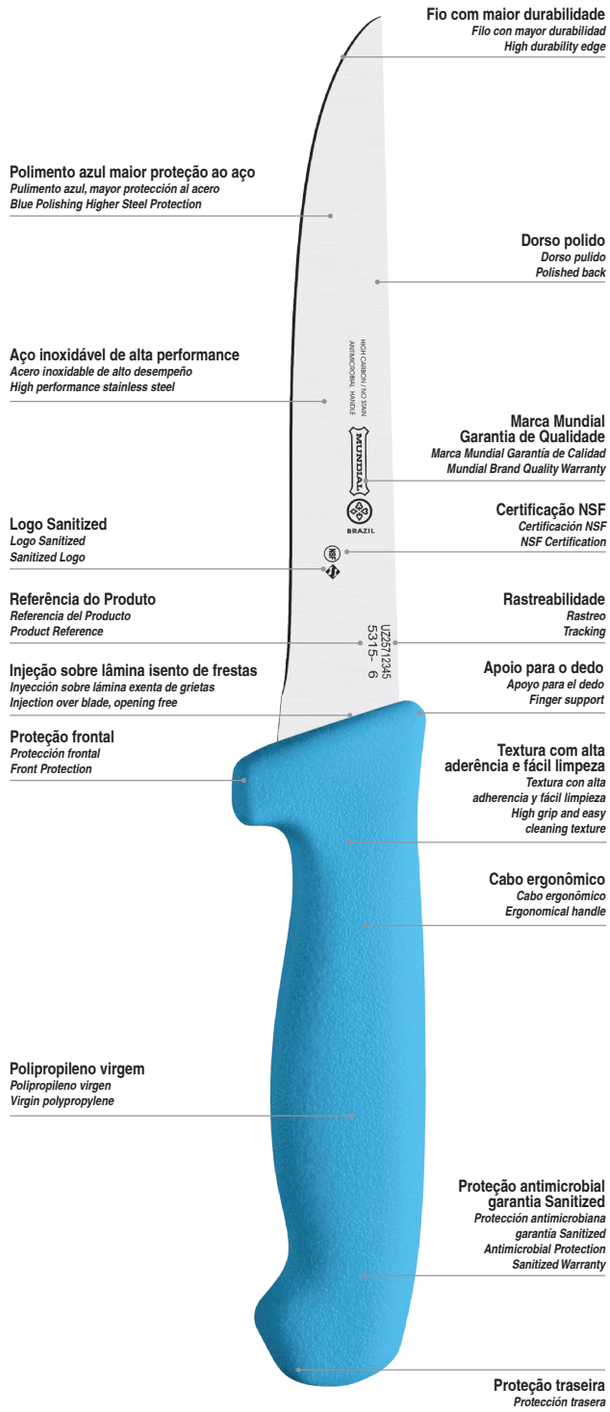
CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLE FOR SMALL-SIZED HANDS

"A Mundial apresenta sua linha de facas profissionais 5300 especialmente desenvolvida para atender ao profissional com mãos de menor porte, como por exemplo, adequando-se perfeitamente às necessidades das mulheres que trabalham nos frigoríficos.
Com design diferenciado, o cabo da linha profissional 5300 agrega conforto e leveza a um produto de alta performance e resistência, mantendo a tradicional qualidade e durabilidade de fio amplamente reconhecida das facas Linha Profissional da Mundial."

"Mundial presenta su línea de cuchillos profesionales 5300 especialmente desarrollados para atender al profesional con manos menores como, por ejemplo, adecuándose perfectamente a las necesidades de las mujeres que trabajan en los frigoríficos.
Con diseño diferenciado, el mango dela línea profesional 5300 agrega comodidad y levedad a un producto de alto desempeño y resistencia, manteniendo la tradicional calidad y durabilidad de filo ampliamente reconocida de los cuchillos Línea Profesional Mundial."

"Mundial presents its line of professional knives 5300 developed specifically to attend professionals with small-sized hands, for instance, adequating itself perfectly to the needs of women working at slaughterhouses.
With a unique design, the handle of professional line 5300 joins confort and lightness to a high performance and resistance product, while maintaining the traditional quality and durability of the edge widely recognized on Mundial's Professional Knives Lines."



MODELOS PARA DESOSSAS / *MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
5323	4"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular Narrow	15
5333	5"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	16
5362	4"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	16
5318	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	13
5314	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	12
5318	7"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	14
5315	5"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	12
5315	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	12
5315	7"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	13
5347	5"	Reta larga s/ ponta	Recta ancha s/ punta	Straight broad w/o tip	16
5316	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	13
5317	6"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	13

MODELOS PARA REFILES AÉREOS / *MODELOS PARA CORTES AÉREOS / AERIAL TRIM MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
5319	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	14
5325	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	15
5317	10"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	13
5320	8"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	14
5320	10"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	14
5320	12"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	14

MODELOS PARA REFILES EM MESA / *MODELOS PARA CORTES EN MESA / TABLE TRIM MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
5331	6"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	15
5331	8"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	15
5310	8"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	12
5310	10"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	12
5330	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	15

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 13 06/09/12 23:23

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLED FOR SMALL-SIZED HANDS

5310 | 8”

Característica da Lâmina
Triangular Larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5310 | 10”

Característica da Lâmina
Triangular Larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5314 | 6”

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5315 | 5”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5315 | 6”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 14 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

5315 | 7”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight broad

Use
Deboning

5316 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Deboning

5317 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Curved broad

Use
Deboning

5317 | 10”

Característica da Lâmina
Curvada larga

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved broad

Use
Aerial trim

5318 | 5”

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight narrow

Use
Deboning

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 15 06/09/12 23:23

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLED FOR SMALL-SIZED HANDS

5318 | 7”

Característica da Lâmina
Reta estreita

Tipo de Uso
Desossa

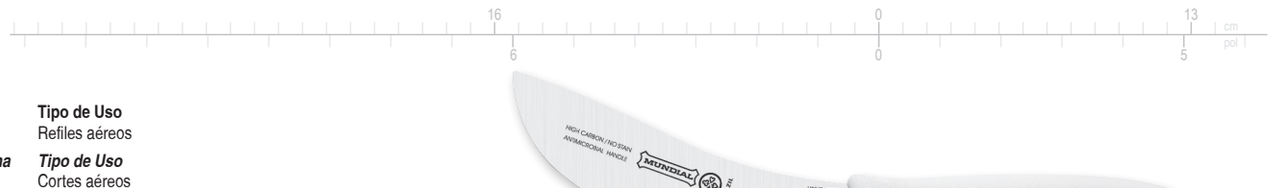
Característica de la Lámina
Recta estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight narrow

Use
Deboning

5319 | 6”



Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Aerial trim

5320 | 8”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Straight broad

Use
Aerial trim

5320 | 10”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Straight broad

Use
Aerial trim

5320 | 12”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Straight broad

Use
Aerial trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 16 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

5323 | 4”

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5325 | 8”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5330 | 6”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5331 | 6”

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5331 | 8”

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular narrow

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 17 06/09/12 23:23

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLED FOR SMALL-SIZED HANDS

5333 | 5”

Característica da Lâmina
Triangular larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Triangular broad

Use
Deboning

5347 | 5”

Característica da Lâmina
Reta Larga s/ ponta

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta ancha s/ punta

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight broad w/o tip

Use
Deboning

5362 | 4”

Característica da Lâmina
Reta estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight narrow

Use
Deboning

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 18 06/09/12 23:23

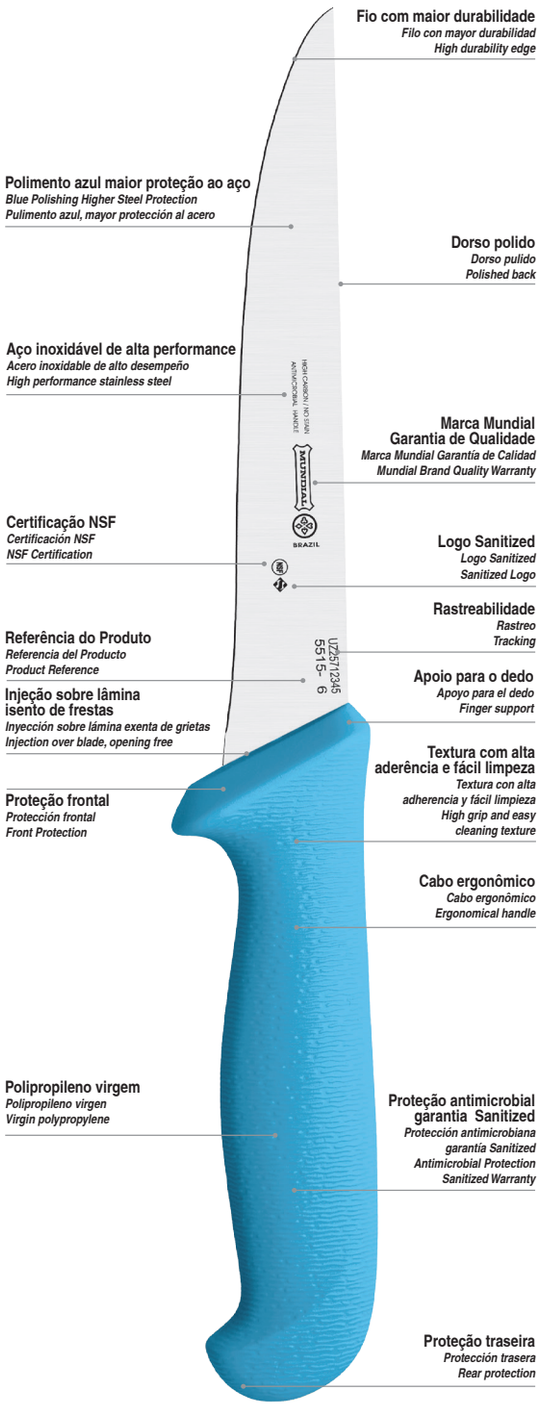
LINHA PROFISSIONAL 5500
LÍNEA PROFESIONAL 5500 / PROFESSIONAL LINE 5500

CABO TRADICIONAL
MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE

"Apresentamos a tradicional linha de facas da Mundial, conhecida por todos os usuários profissionais. O design do cabo alia os conceitos de ergonomia e segurança permitindo um trabalho seguro e contínuo."

"Presentamos la tradicional línea de cuchillos Mundial, conocida por todos los usuarios profesionales. El diseño del mango alía los conceptos de ergonomía y seguridad permitiendo un trabajo seguro y continuo."

"We present the Mundial traditional line of knives, known for all the professional users. The designs of the handle ally the ergonomics and security concepts allowing a secure and continuous work."



MODELOS PARA DESOSSAS / *MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
5523	4"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	22
5533	5"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	26
5534	5"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	26
5518	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	21
5514	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	18
5518	7"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	21
5514	8"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	19
5513	6"	Reta estreita flexivel	Recta estrecha flexible	Flexible straight narrow	18
5515	5"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	19
5515	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	19
5515	7"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	20
5547	4"	Reta larga s/ ponta	Recta ancha s/ punta	Straight broad without point	27
5547	5"	Reta larga s/ ponta	Recta ancha s/ punta	Straight broad without point	27
5516	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	20
5516	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	20
5517	6"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	20

MODELOS PARA REFILES AÉREOS / *MODELOS PARA CORTES AÉREOS / AERIAL TRIM MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
5549	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	27
5519	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	21
5502	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	18
5525	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	23
5525	10"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	23
5517	8"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	20
5517	10"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	21
5520	8"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	21
5520	10"	Reta larga	Recta encha	Straight broad	22
5520	12"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	22
5520	14"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	22

MODELOS PARA REFILES EM MESA / *MODELOS PARA CORTES EN MESA / TABLE TRIM MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
5531	6"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	25
5531	7"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	25
5531	8"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	25
5531	9"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	25
5510	8"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	18
5510	10"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	18
5530	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	23
5530	7"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	24
5530	8"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	24
5530	9"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	24
5530	10"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	24
5530	11"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	24
5530	12"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	25

MODELOS ESPECIAIS / *MODELOS ESPECIALES / SPECIAL MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
5532	5"	Cutelo	Machete	Cleaver	26
5550	6"	Cutelo	Machete	Cleaver	27
5525 CA	8"	Evisceração	Despanzador	Gutting	23
5525 CF	8"	Refil faca 5525-08CA	Recambio del cuchillo 5525-08CA	Rechange of knive 5525-08CA	23
5575	3"	Retirada de Coxa de frango	Retirada de muslo de pollo	Chicken thigh removal	27
5515 B	5"	Retirada de Coxa de frango	Retirada de muslo de pollo	Chicken thigh removal	19
5515 B	6"	Retirada de Coxa de frango	Retirada de muslo de pollo	Chicken thigh removal	19
5546	5"	Sassami	Sassami	Sassami	26
5544	4"	Retirada da papada	Retirada de la papada	Jowl removal	26
5545	5"	Retirada da asa	Retirada de ala	Wing removal	26
5524	7"	Sangria	Sangría	Bleeding	22

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 19 06/09/12 23:23

CABO TRADICIONAL
MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE

5502 | 8”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5510 | 8”

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5510 | 10”

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5513 | 6”

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5514 | 6”

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 20 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

5514 | 8”

Característica da Lâmina
Reta estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight narrow

Use
Deboning

5515 | 5”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight broad

Use
Deboning

Também disponível nas cores:
También disponible en los colores:
Also available in the colors:

5515B | 5”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de coxa de frango

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de muslo de pollo

Blade Characteristic
Special

Use
Chicken thigh removal

Esta faca permite um mesmo tempo operacional para retirada da coxa
Este cuchillo permite un mismo tiempo operativo para retirada de trutro
This knife allows the same time operation for the drumstick removal.

5515 | 6”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight broad

Use
Deboning

Também disponível nas cores:
También disponible en los colores:
Also available in the colors:

5515B | 6”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de coxa de frango

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de muslo de pollo

Blade Characteristic
Special

Use
Chicken thigh removal

Esta faca permite um mesmo tempo operacional para retirada da coxa
Este cuchillo permite un mismo tiempo operativo para retirada de trutro
This knife allows the same time operation for the drumstick removal

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 21 06/09/12 23:23

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE

5515 | 7”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight broad

Use
Deboning

5516 | 5”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Deboning

5516 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Deboning

5517 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Curved broad

Use
Deboning

5517 | 8”

Novo design de lâmina
Nuevo diseño de lámina
New blade design

Característica da Lâmina
Curvada larga

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved broad

Use
Aerial trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 22 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

5517 | 10”

Característica da Lâmina
Curvada larga

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved broad

Use
Aerial trim

5518 | 5”

Novo design de lâmina
Nuevo diseño de lámina
New blade design

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight narrow

Use
Deboning

5518 | 7”

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight narrow

Use
Deboning

5519 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Aerial trim

5520 | 8”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Straight broad

Use
Aerial trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 23 06/09/12 23:23

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE

5520 | 10”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

Também disponível nas cores:
También disponible en los colores:
Also available in the colors:

5520 | 12”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5520 | 14”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5523 | 4”

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5524 | 7”

Característica da Lâmina
Especial

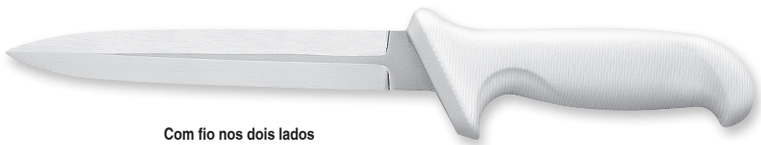
Característica de la Lámina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Sangria

Tipo de Uso
Filo doble p/ sangría

Use
Double edge for bleeding



Com fio nos dois lados
Con filo por los dos lados
With edge in both sides

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 24 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

5525 | 8”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Aerial trim

5525CA | 8”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Evisceração

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Evisceración

Blade Characteristic
Special

Use
Evisceration

Faca de Evisceração
Cuchillo Despanzador
Gutting knife

5525CF | 8”

Característica da Lâmina
Refil especial

Tipo de Uso
Evisceração

Característica de la Lámina
Recambio cuchillo 5525-08CA

Tipo de Uso
Evisceración

Blade Characteristic
5525-08CA knife replacement

Use
Evisceration

Refil da Faca de Evisceração
Recambio del Cuchillo Despanzador
Rechange Gutting knife

5525 | 10”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Aerial trim

5530 | 6”

Característica da Lâmina
Reta larga

Tipo de Uso
Refile mesa

Característica de la Lámina
Recta ancha

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Blade Characteristic
Straight broad

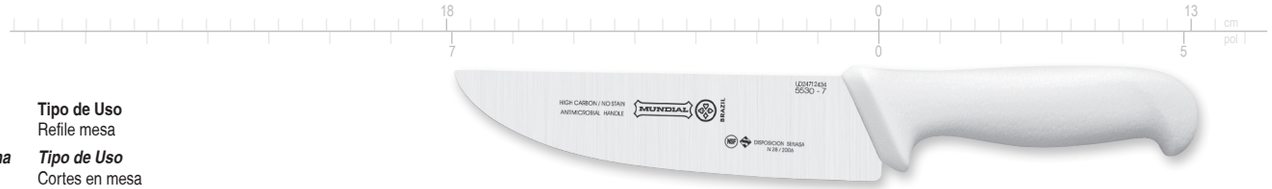
Use
Table trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 25 06/09/12 23:23

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE

5530 | 7”



Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5530 | 8”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge

5530 | 9”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge

5530 | 10”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge

5530 | 11”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 26 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

5530 | 12”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge

5531 | 6”

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular narrow

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5531 | 7”

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular narrow

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5531 | 8”

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular narrow

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5531 | 9”

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular narrow

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 27 06/09/12 23:23

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE

5532 | 5”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Cutelo

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Machete

Blade Characteristic
Special

Use
Cleaver

Design evita riscos de acidente no manuseio
Diseño evita riesgos y accidentes en el manejo
Design avoids accident risks on handling:

5533 | 5”

Característica da Lâmina
Triangular larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Triangular larga

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Triangular broad

Use
Deboning

5534 | 5”

Característica da Lâmina
Triangular larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Triangular larga

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Triangular broad

Use
Deboning

5544 | 4”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de papada

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de la papada

Blade Characteristic
Special

Use
Jowl removal

5545 | 5”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Retirada da asa

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de ala

Blade Characteristic
Special

Use
Wing removal

5546 | 5”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Sassami

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Sassami

Blade Characteristic
Special

Use
Sassami

Novo design de lâmina
Nuevo diseño de lámina
New blade design

Lâmina dupla
Lámina doble
Double blade

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 28 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

5547 | 4”

Característica da Lâmina
Reta larga s/ ponta

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta ancha s/ punta

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight broad w/o tip

Use
Deboning

5547 | 5”

Característica da Lâmina
Reta larga s/ ponta

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Recta ancha s/ punta

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Straight broad w/o tip

Use
Deboning

5549 | 5”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Aerial trim

5550 | 6”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Cutelo

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Machete

Blade Characteristic
Special

Use
Cleaver

5575 | 3”

Característica da Lâmina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de coxa de frango

Característica de la Lámina
Especial

Tipo de Uso
Retirada de muslo de pollo

Blade Characteristic
Special

Use
Chicken thigh removal

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 29 06/09/12 23:23

LINHA PROFISSIONAL 6300

LÍNEA PROFESIONAL 6300 / PROFESSIONAL LINE 6300

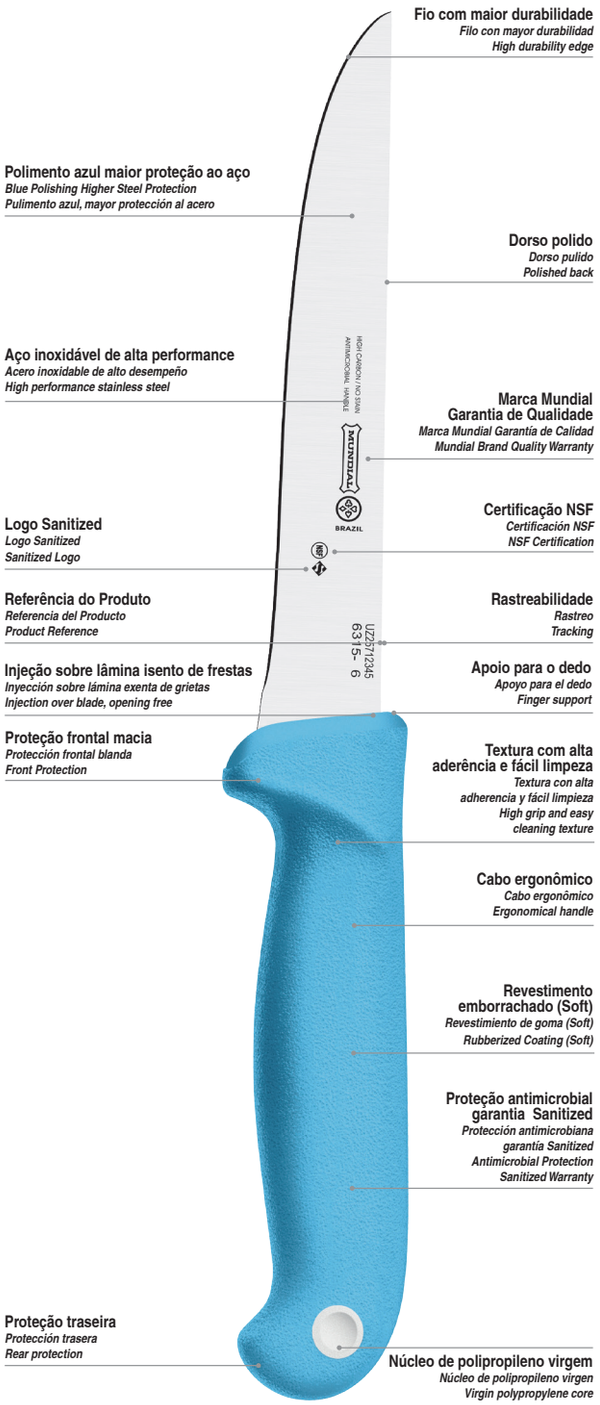
CABO SOFT PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO SOFT PARA MANOS MENORES / SOFT HANDLE TOR SMALL-SIZED HANDS

"A Mundial apresenta sua nova linha de facas profissionais 6300. Com um design que funde o já reconhecido conforto, ergonomia e segurança dos exclusivos cabos Soft da série 6500 com um formato que atende perfeitamente as necessidades dos profissionais com mãos de menor porte, mantendo a tradicional qualidade e durabilidade de fio já testada e aprovada pelos profissionais do ramo frigorífico."

"Mundial presenta su nueva línea de cuchillos professionales 6300. Con design que une el conocido conforto, ergonomia y seguridad de los exclusivos mangos Soft de la línea 6500 con un formato que atende perfectamente las necesidades de los profesionales con manos menores, manteniendo la tradicional calidad y durabilidad del filo ya testada y aprobada por los profesionales frigoríficos."

"Mundial presents the new professional knifes line 6300. With a design that combine the known comfort, ergonomy and security of exclusive Soft handles of 6500 line with a format that is perfect for professional with small-sized hands, maintaining the traditional quality and durability of the edge already tested and approved by slaughterhouses professionals."



MODELOS PARA DESOSSAS / *MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
6316	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	30
6316	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	30
6307	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	29
6308	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	29
6318	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	31
6313	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	29
6314	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	30
6315	5"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	30
6315	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	30

MODELOS PARA REFILES AÉREOS / *MODELOS PARA CORTES AÉREOS / AERIAL TRIM MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
6349	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	31
6348	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	31
6302	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	29
6325	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	31
6317	8"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	30
6317	10"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	31

MODELOS PARA REFILES EM MESA / *MODELOS PARA CORTES EN MESA / TABLE TRIM MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lámina*	*Blade Characteristic*	Pag.
6310	8"	Triangular Larga	Triangular ancha	Triangular broad	29

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 30 10/09/12 10:19

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

6302 8”

Característica da Lâmina
Curvada estreita
Característica de la Lámina
Curvada estrecha
Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos
Tipo de Uso
Cortes aéreos
Use
Aerial trim

6307 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita
Característica de la Lámina
Curvada estrecha
Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning

6308 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita
Característica de la Lámina
Curvada estrecha
Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade

6310 8”

Característica da Lâmina
Triangular larga
Característica de la Lámina
Triangular ancha
Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa
Tipo de Uso
Cortes en mesa
Use
Table trim

6313 6”

Característica da Lâmina
Reta estreita
Característica de la Lámina
Recta estrecha
Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 31 06/09/12 23:23

CABO SOFT PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO SOFT PARA MANOS MENORES / SOFT HANDLE TOR SMALL-SIZED HANDS

6314 | 6”

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

6315 | 5”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

6315 | 6”

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

6316 | 5”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

6316 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

6317 | 8”

Característica da Lâmina
Curvada larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 32 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

6317 | 10”

Característica da Lâmina
Curvada larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

6318 | 5”

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

6325 | 8”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

6348 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

6349 | 5”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

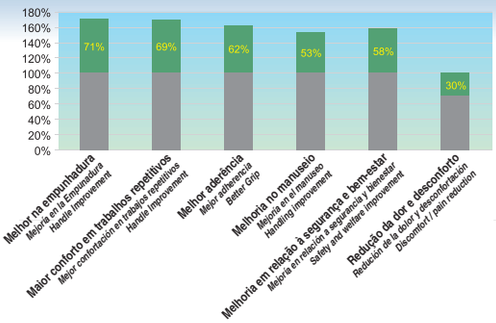
Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 33 10/09/12 08:27

LINHA PROFISSIONAL 6500

LÍNEA PROFESIONAL 6500 / PROFESSIONAL LINE 6500

CABO SOFT

MANGO SOFT / SOFT HANDLE



Desenvolvida pela Mundial, a linha de cabos Soft 6500, para facas profissionais, é resultado de um longo projeto de pesquisa realizado em parceria com a UFRGS (Universidade Federal do Rio Grande do Sul) e com os principais frigoríficos do país. Dentre os maiores índices de aprovação da nova linha de cabos, merecem destaque:

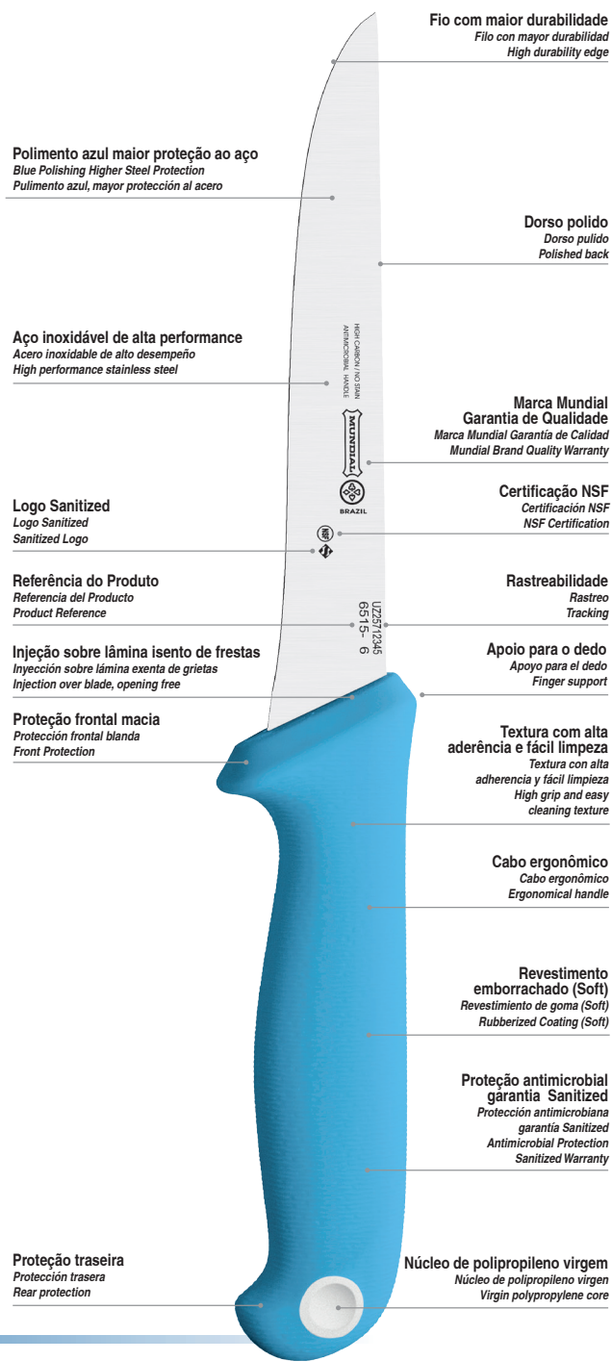
- 71% de melhoria na empunhadura (pega)
- 69% de maior conforto em trabalhos repetitivos
- 62% de maior aderência
- 53% de melhoria no manuseio
- 58% de melhoria em relação à segurança e bem-estar
- **30% de redução na sensação de dor / desconforto**

Desarrollada por Mundial, la línea de mangos Soft 6500, para cuchillos profesionales, es resultado de un largo proyecto de investigación realizado en conjunto con UFRGS (Universidad Federal de Rio Grande do Sul) y con los principales frigoríficos de Brasil. Entre los mayores índices de aprobación de la nueva línea de mangos, merecen destaque:

- *71% de mejora en la empuñadura (agarre)*
- *69% de mayor comodidad en trabajos repetitivos*
- *62% de mayor adherencia*
- *53% de mejora en el manejo*
- *58% de mejora en relación a seguridad y bienestar*
- ***31% de reducción en la sensación de dolor / incomodidad***

Developed by Mundial, the handle line Soft 6500 for Professional knivesis the result of along research performed together with UFRGS (Rio Grande do Sul Federal College) and the main slaughterhouses of the country. Among the the largest approval factors of the new handle lines, the following deserve a special mention:

- *71% of handle improvement*
- *69% more comfort on repetitive works*
- *62% more grip*
- *53% of handling improvement*
- *58% of safety and welfare improvement*
- ***31% of discomfort / pain sensation reduction***



MODELOS PARA DESOSSAS / *MODELOS PARA DESHUESAR / MODELS FOR DEBONING*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lâmina*	*Blade Characteristic*	Pag.
6533	5”	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	35
6516	5”	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	34
6516	6”	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	34
6507	6”	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	33
6508	6”	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	33
6517	6”	Curvada larga	Curvada ancha	Curved Broad	34
6514	6”	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	33
6515	5”	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	33
6515	6”	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	33

MODELOS PARA REFILES AÉREOS / *MODELOS PARA CORTES AÉREOS / AERIAL TRIM MODELS*

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	*Característica de la Lâmina*	*Blade Characteristic*	Pag.
6525	10”	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	34
6519	6”	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	34
6548	6”	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	35
6549	5”	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	35

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 34 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

6507 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita
Característica de la Lámina
Curvada estrecha
Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning

6508 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita
Característica de la Lámina
Curvada estrecha
Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade

6514 6”

Característica da Lâmina
Reta estreita
Característica de la Lámina
Recta estrecha
Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning

6515 5”

Característica da Lâmina
Reta larga
Característica de la Lámina
Recta ancha
Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning

6515 6”

Característica da Lâmina
Reta larga
Característica de la Lámina
Recta ancha
Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 35 06/09/12 23:23

CABO SOFT

MANGO SOFT / SOFT HANDLE

6516 | 5”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Deboning

6516 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Deboning

6517 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada larga

Tipo de Uso
Desossa

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Tipo de Uso
Deshuesar

Blade Characteristic
Curved broad

Use
Deboning

6519 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Refile aéreo

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Aerial trim

6525 | 10”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Tipo de Uso
Refile aéreo

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Blade Characteristic
Curved narrow

Use
Aerial trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 36 06/09/12 23:23

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

6533 | 5”

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

6548 | 6”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refile aéreo

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

6549 | 5”

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refile aéreo

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 37 10/09/12 08:27

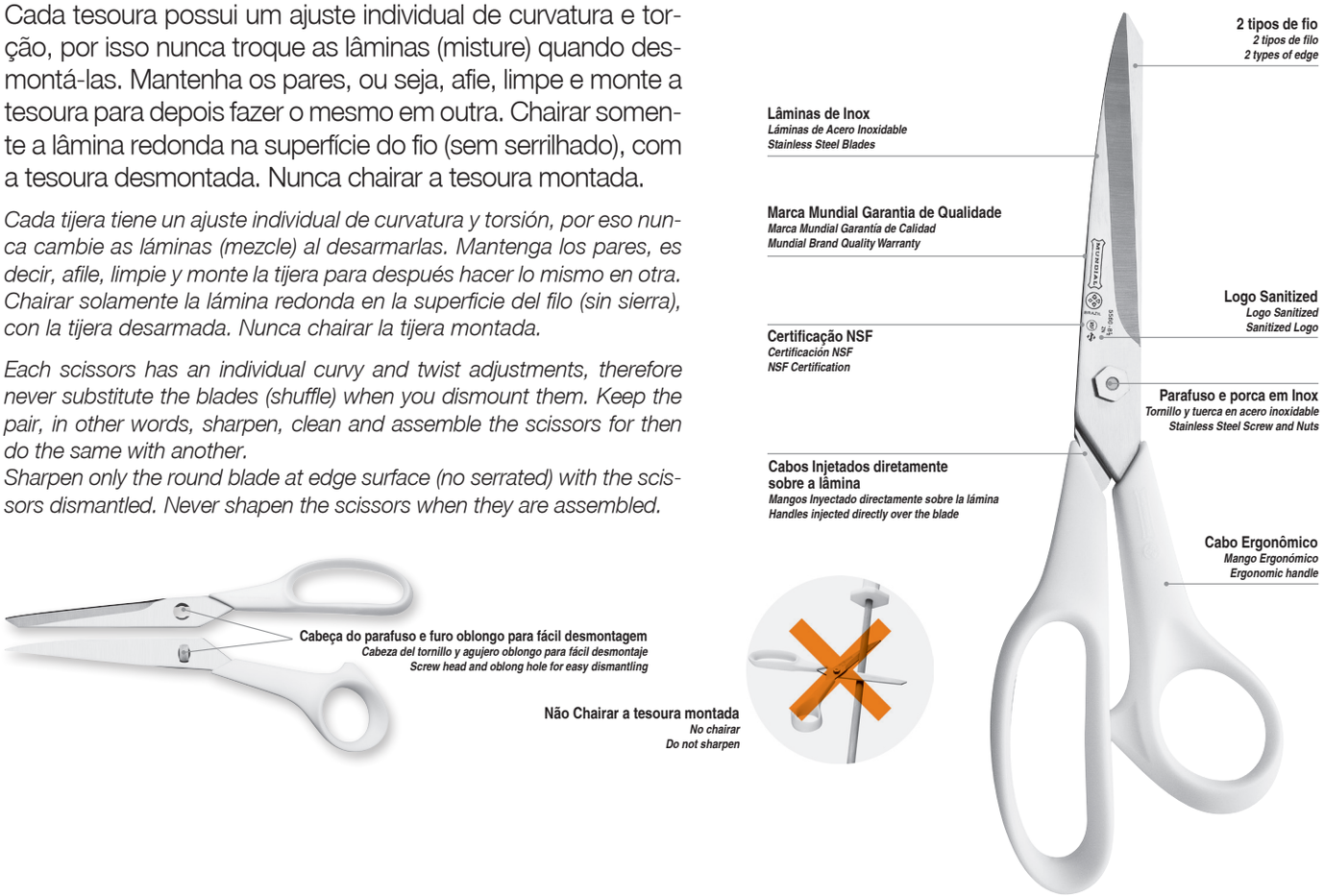
LINHA DE TESOURAS PROFISSIONAIS
LÍNEA DE TIJERAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SCISSORS LINE

LÂMINAS DESMONTÁVEIS PARA FRIGORÍFICO
LÁMINAS DESARMABLES PARA FRIGORÍFICO / DISMOUNTABLE BLADES FOR SLAUGHTERHOUSE

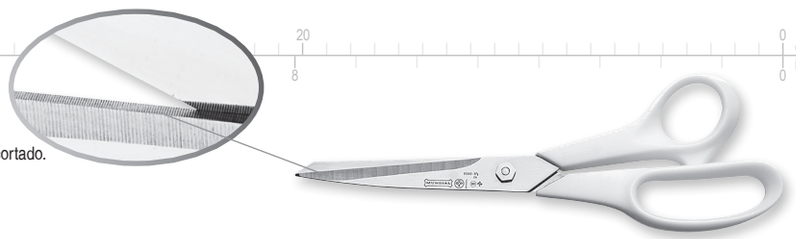
Cada tesoura possui um ajuste individual de curvatura e torção, por isso nunca troque as lâminas (misture) quando desmontá-las. Mantenha os pares, ou seja, afie, limpe e monte a tesoura para depois fazer o mesmo em outra. Chairar somente a lâmina redonda na superfície do fio (sem serrilhado), com a tesoura desmontada. Nunca chairar a tesoura montada.

Cada tijera tiene un ajuste individual de curvatura y torsión, por eso nunca cambie as láminas (mezcle) al desarmarlas. Mantenga los pares, es decir, afile, limpie y monte la tijera para después hacer lo mismo en otra. Chairar solamente la lámina redonda en la superficie del filo (sin sierra), con la tijera desarmada. Nunca chairar la tijera montada.

Each scissors has an individual curvy and twist adjustments, therefore never substitute the blades (shuffle) when you dismount them. Keep the pair, in other words, sharpen, clean and assemble the scissors for then do the same with another.
Sharpen only the round blade at edge surface (no serrated) with the scissors dismantled. Never shapen the scissors when they are assembled.


2 tipos de fio
2 tipos de filo
2 types of edge
Lâminas de Inox
Láminas de Acero Inoxidable
Stainless Steel Blades
Marca Mundial Garantia de Qualidade
Marca Mundial Garantía de Calidad
Mundial Brand Quality Warranty
Logo Sanitized
Logo Sanitized
Sanitized Logo
Certificação NSF
Certificación NSF
NSF Certification
Parafuso e porca em Inox
Tornillo y tuerca en acero inoxidable
Stainless Steel Screw and Nuts
Cabos Injetados diretamente sobre a lâmina
Mangos Inyectado directamente sobre la lámina
Handles injected directly over the blade
Cabo Ergonômico
Mango Ergonómico
Ergonomic handle
Cabeça do parafuso e furo oblongo para fácil desmontagem
Cabeza del tornillo y agujero oblongo para fácil desmontaje
Screw head and oblong hole for easy dismantling
Não Chairar a tesoura montada
No chairar
Do not sharpen

5560SR | 8”



Característica da Lâmina
Fio microsserrilhado

Tipo de Uso
Onde a lâmina deva prender (segurar) o material a ser cortado.

Característica de la Lámina
Filo con microsierra

Tipo de Uso
Donde la lámina debe agarrar el material por cortar.

Blade Characteristic
Micro-serrated edge

Use
Where the blade must slip, performing the cut.

5560 | 8”

Característica da Lâmina
Fio liso

Tipo de Uso
Onde a lâmina deva escorregar, realizando o corte.

Característica de la Lámina
Filo liso

Tipo de Uso
Donde la lámina debe deslizar, realizando el corte.

Blade Characteristic
Smooth edge

Use
Where the blade must hang (hold) the material to be cut.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 38 10/09/12 08:27

LINHA DE CHAIRAS PROFISSIONAIS
LÍNEA DE CHAIRAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SHARPENER LINE

PARA REPARO E MANUTENÇÃO DO FIO DAS FACAS
PARA REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL FILO DE LOS CUCHILLOS / REPAIR AND MAINTENANCE OF KNIVES' EDGE

CHAIRAS EM AÇO CARBONO
CHAIRAS EN ACERO AL CARBONO / CARBON STEEL SHARPENERS

Desenvolvida em aço de alta dureza com revestimento de cromo duro, garante vida longa e maior resistência a oxidação. Em duas versões de hastes, o modelo estriado recupera o fio, enquanto o liso alinha o mesmo mantendo a faca afiada durante toda operação.

Desarrollada en acero de alta dureza con revestimiento de cromo duro, garantiza vida larga y mayor resistencia a oxidación. En dos versiones de astas, el modelo estriado recupera el filo, mientras el liso lo alinea, manteniendo el cuchillo afilado durante toda la operación.

The sharpener was designed in high-hardness steel with hard chrome coating, which ensures long-life and more oxidation resistance.
In two shank types, the striated model restores the edges while the smooth one aligns it, keeping the knife sharp throughout the operation.

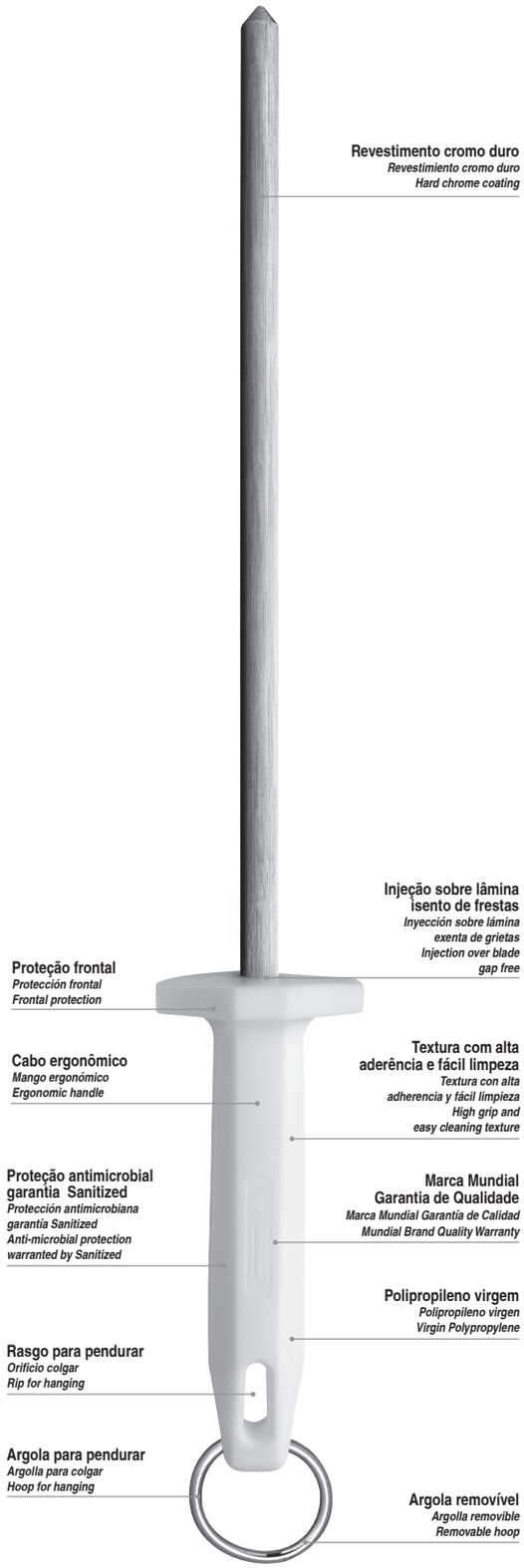
Chairas Lisas - pg 38
Chairas Lisas
Smooth Sharpeners

Chairas Estriadas - pg 39
Chairas Estriadas
Striated Sharpeners

Modelo	Característica da haste				Uso	Material do Cabo
	Aço	Diâmetro	Comprimento	Acabamento		
1128-10L	Carbono Cromado	10mm	10"	Liso	Assentar fio	Polipropileno
5540-10L	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Liso	Assentar fio	Polipropileno
5540-12L	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Liso	Assentar fio	Polipropileno
5540-14L	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Liso	Assentar fio	Polipropileno
1128-10	Carbono Cromado	10mm	10"	Estriado	Recuperar fio	Polipropileno
5540-10	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Estriado	Recuperar fio	Polipropileno
5540-12	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Estriado	Recuperar fio	Polipropileno
5540-14	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Estriado	Recuperar fio	Polipropileno

Modelo	*Caracteristica del asta*				*Uso*	*Material del mango*
	Accero	*Diámetro*	*Longitud*	*Acabado*		
1128-10L	Carbono Cromado	10mm	10"	Liso	Asentamiento del filo	Polipropileno
5540-10L	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Liso	Asentamiento del filo	Polipropileno
5540-12L	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Liso	Asentamiento del filo	Polipropileno
5540-14L	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Liso	Asentamiento del filo	Polipropileno
1128-10	Carbono Cromado	10mm	10"	Estriado	Restauración del filo	Polipropileno
5540-10	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Estriado	Restauración del filo	Polipropileno
5540-12	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Estriado	Restauración del filo	Polipropileno
5540-14	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Estriado	Restauración del filo	Polipropileno

Model	*Shanke characteristics*				*Use*	*Handled material*
	Steel	*Diameter*	*Lenght*	*Finishing*		
1128-10L	Carbon Chrome	10mm	10"	Smooth Polish	Knife edge alignment	Polypropylene
5540-10L	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Smooth Polish	Knife edge alignment	Polypropylene
5540-12L	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Smooth Polish	Knife edge alignment	Polypropylene
5540-14L	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Smooth Polish	Knife edge alignment	Polypropylene
1128-10	Carbono Cromado	10mm	10"	Striated	Knife edge recovering	Polypropylene
5540-10	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Striated	Knife edge recovering	Polypropylene
5540-12	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Striated	Knife edge recovering	Polypropylene
5540-14	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Striated	Knife edge recovering	Polypropylene

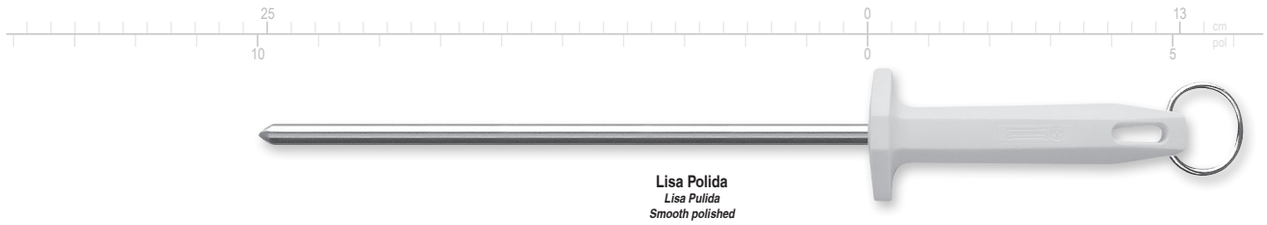


Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 39 06/09/12 23:23

CHAIRAS EM AÇO CARBONO

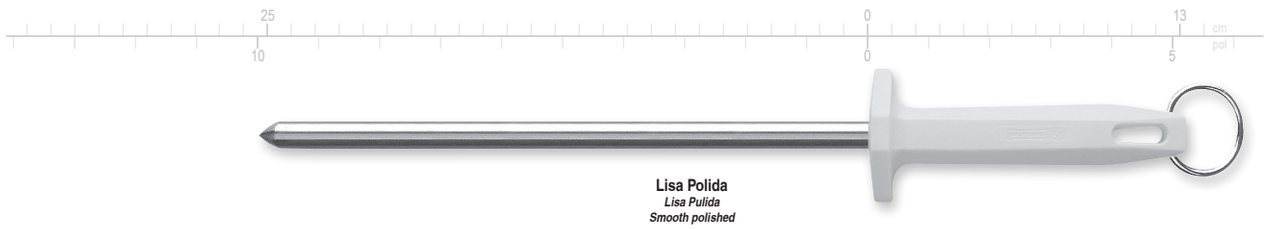
CHAIRAS EN ACERO AL CARBONO / CARBON STEEL SHARPENER

1128L | 10”



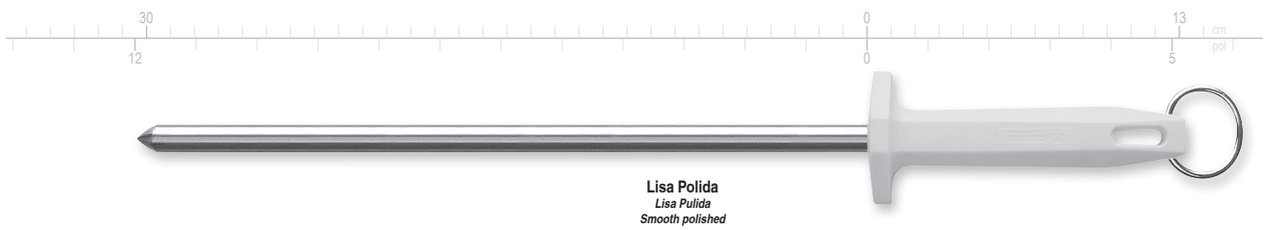
Lisa Polida
Lisa Pulida
Smooth polished

5540L | 10”



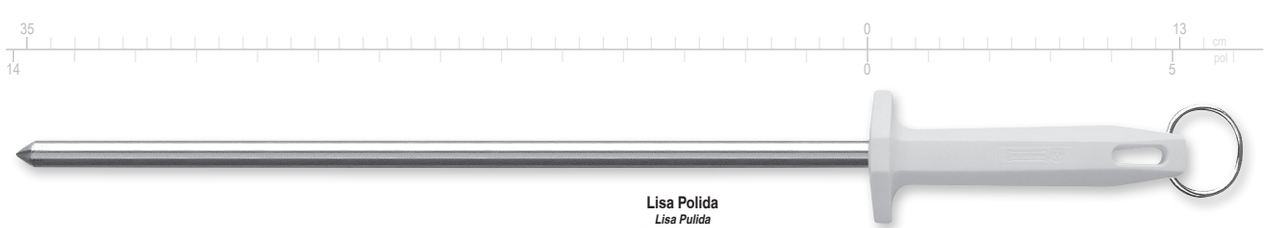
Lisa Polida
Lisa Pulida
Smooth polished

5540L | 12”



Lisa Polida
Lisa Pulida
Smooth polished

5540L | 14”

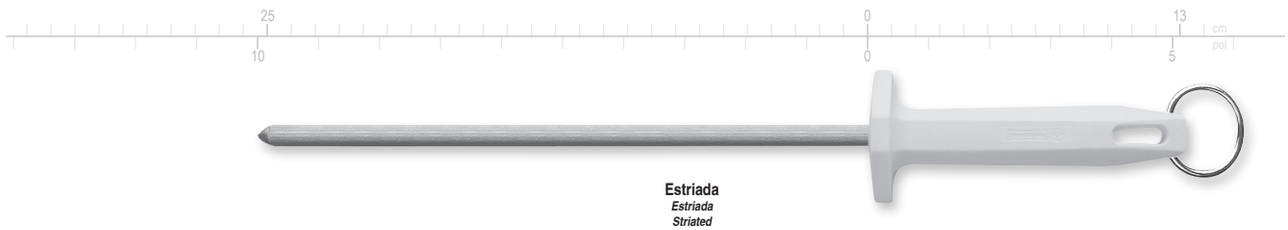


Lisa Polida
Lisa Pulida
Smooth polished

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 40 06/09/12 23:23

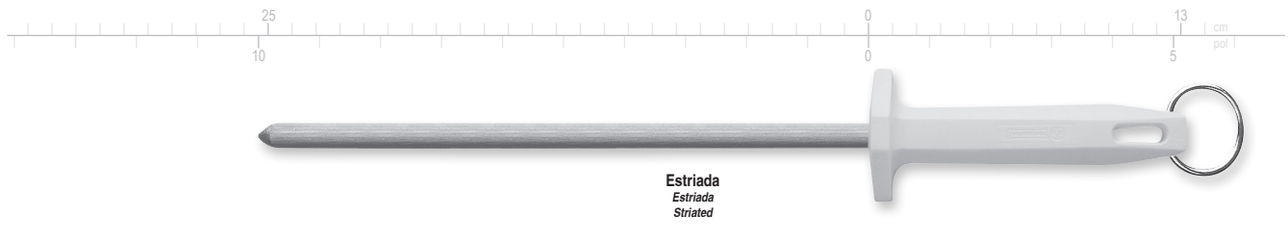
Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors White, yellow, blue and green

1128 | 10”



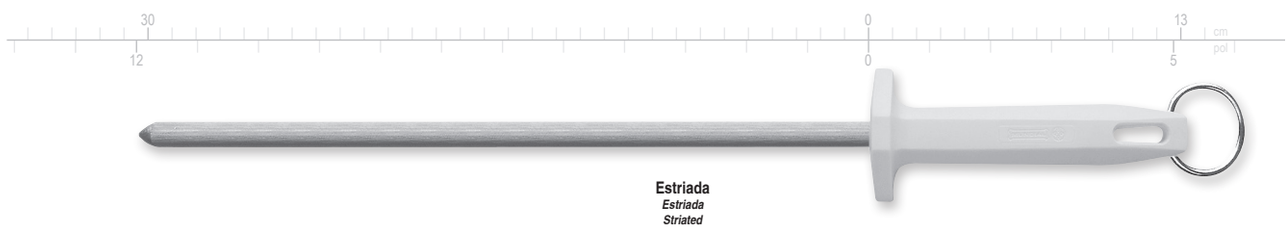
Estriada
Estriada
Striated

5540 | 10”



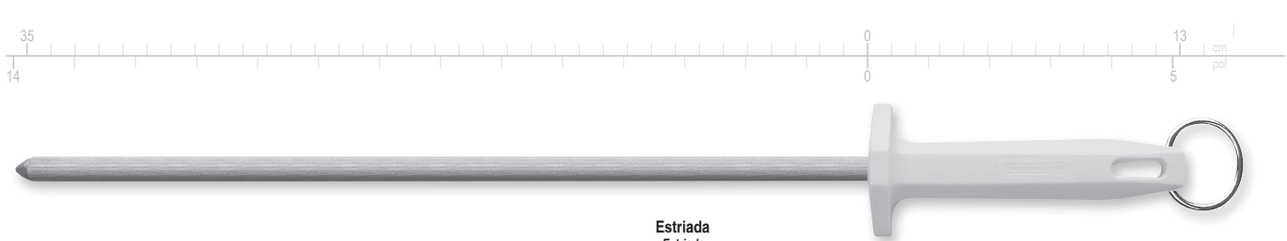
Estriada
Estriada
Striated

5540 | 12”



Estriada
Estriada
Striated

5540 | 14”



Estriada
Estriada
Striated

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 41 06/09/12 23:23

LINHA DE CHAIRAS PROFISSIONAIS

LÍNEA DE CHAIRAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SHARPENER LINE

PARA REPARO E MANUTENÇÃO DO FIO DAS FACAS

PARA REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL FILO DE LOS CUCHILLOS / REPAIR AND MAINTENANCE OF KNIVES' EDGE

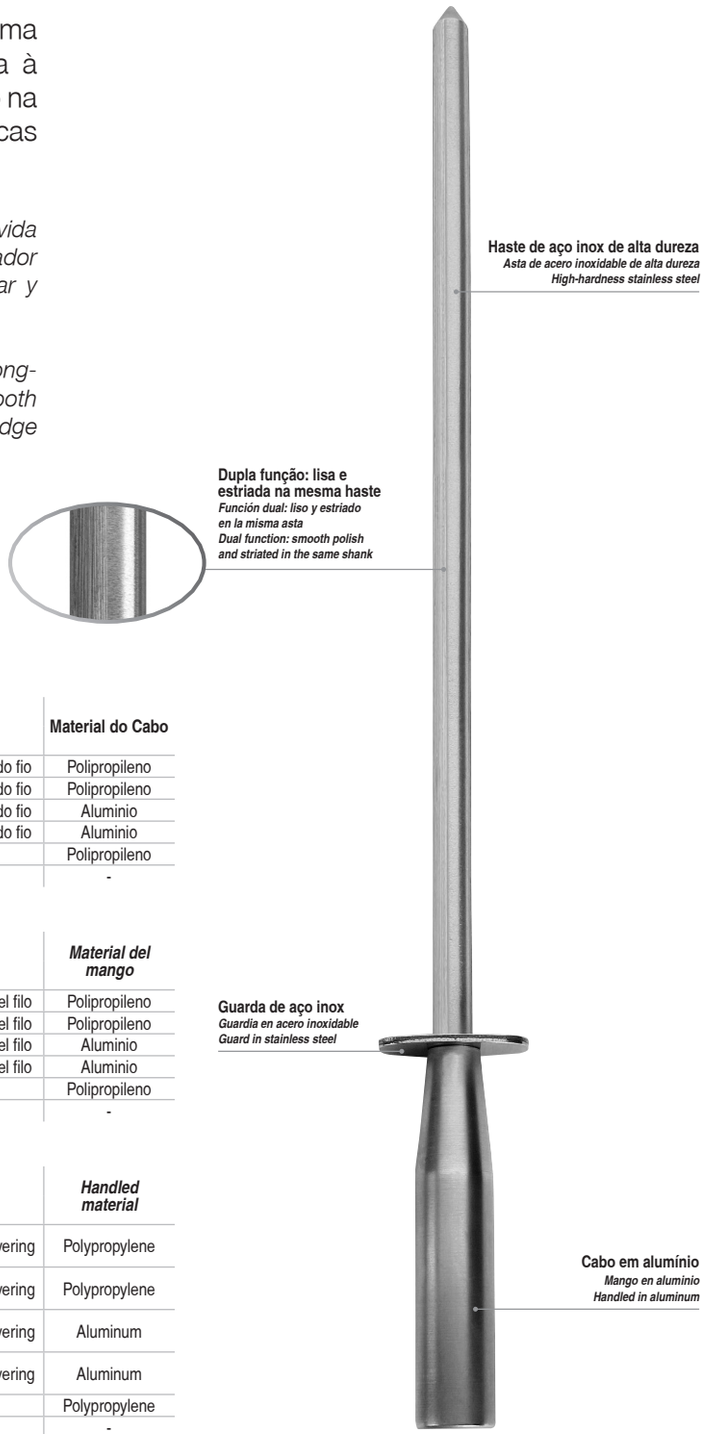
CHAIRAS EM AÇO INOX

CHAIRAS EN ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL SHARPENERS

Desenvolvida em aço inox de alta dureza, garantindo uma vida útil muito superior, além de altíssima resistência à oxidação. Com um inovador acabamento liso e estriado na mesma haste, permite recuperar e alinhar o fio das facas com uma única chaira.

Desarrollada en acero inoxidable de alta dureza, garantizando una vida útil muy superior, aun de alta resisténcia a la oxidación. Con un inovador acabamiento liso y estriado en la misma pieza, permite recuperar y alinear el filo de los cuchillos en una sola chaira.

Designed in high-hardness stainless steel, it ensures a superior long-life and extremely resistant oxidation. With innovative finish on smooth polish and striated on the same blade, recover and align the knives edge in only one sharpener.


Haste de aço inox de alta dureza
Asta de acero inoxidable de alta dureza
High-hardness stainless steel
Dupla função: lisa e estriada na mesma haste
Función dual: liso y estriado en la misma asta
Dual function: smooth polish and striated in the same shank
Guarda de aço inox
Guardia en acero inoxidable
Guard in stainless steel
Cabo em alumínio
Mango en aluminio
Handled in aluminum

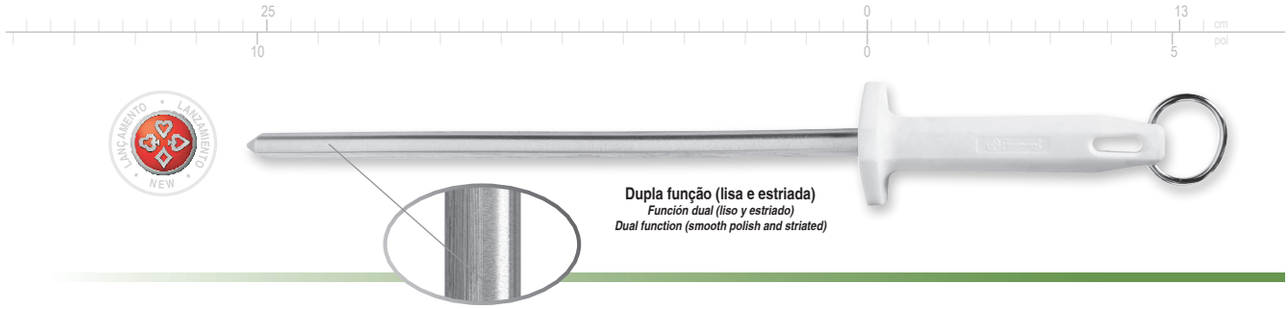
Modelo	Característica da haste				Uso	Material do Cabo
	Aço	Diametro	Comprimento	Acabamento		
5542-10	Inoxidável	12,7mm	10"	Liso e Estriado	Assentamento e recuperação do fio	Polipropileno
5542-12	Inoxidável	12,7mm	12"	Liso e Estriado	Assentamento e recuperação do fio	Polipropileno
4142-10	Inoxidável	12,7mm	10"	Liso e Estriado	Assentamento e recuperação do fio	Aluminio
4142-12	Inoxidável	12,7mm	12"	Liso e Estriado	Assentamento e recuperação do fio	Aluminio
5343	Inoxidável	-	-	Liso	Assentar fio	Polipropileno
5363	Inoxidável	-	-	-	Suporte de fixação	-

Modelo	*Caracteristica del asta*				*Uso*	*Material del mango*
	Accero	*Diámetro*	*Longitud*	*Acabado*		
5542-10	Inoxidable	12,7mm	10"	Liso y Estriado	Asentamiento y restauración del filo	Polipropileno
5542-12	Inoxidable	12,7mm	12"	Liso y Estriado	Asentamiento y restauración del filo	Polipropileno
4142-10	Inoxidable	12,7mm	10"	Liso y Estriado	Asentamiento y restauración del filo	Aluminio
4142-12	Inoxidable	12,7mm	12"	Liso y Estriado	Asentamiento y restauración del filo	Aluminio
5343	Inoxidable	-	-	Liso	Asiento filo	Polipropileno
5363	Inoxidable	-	-	-	Soporte de montaje	-

Model	*Shanke characteristics*				*Use*	*Handled material*
	Steel	*Diameter*	*Lenght*	*Finishing*		
5542-10	Stainless	12,7mm	10"	Smooth Polish and Striated	Knife edge alignment and recovering	Polypropylene
5542-12	Stainless	12,7mm	12"	Smooth Polish and Striated	Knife edge alignment and recovering	Polypropylene
4142-10	Stainless	12,7mm	10"	Smooth Polish and Striated	Knife edge alignment and recovering	Aluminum
4142-12	Stainless	12,7mm	12"	Smooth Polish and Striated	Knife edge alignment and recovering	Aluminum
5343	Stainless	-	-	Smooth	Alignment edge	Polypropylene
5363	Stainless	-	-	-	Mounting bracket	-

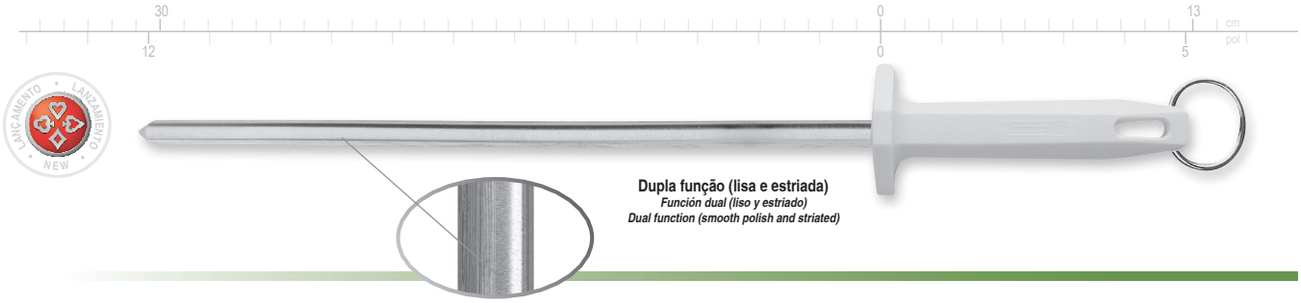
Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 42 06/09/12 23:23

5542 | 10”



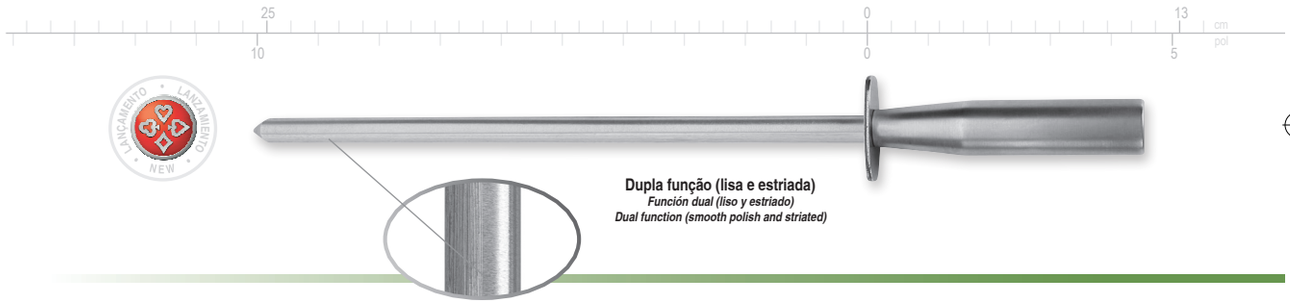
Dupla função (lisa e estriada)
Función dual (liso y estriado)
Dual function (smooth polish and striated)

5542 | 12”



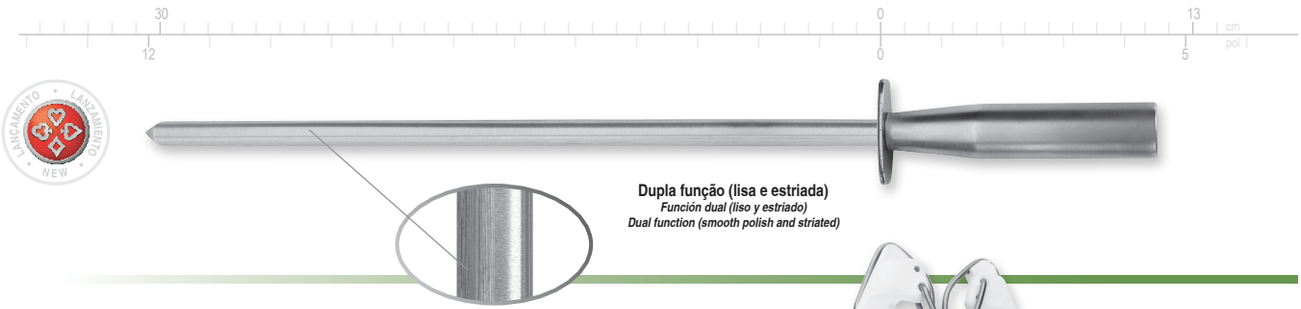
Dupla função (lisa e estriada)
Función dual (liso y estriado)
Dual function (smooth polish and striated)

4142 | 10”



Dupla função (lisa e estriada)
Función dual (liso y estriado)
Dual function (smooth polish and striated)

4142 | 12”



Dupla função (lisa e estriada)
Función dual (liso y estriado)
Dual function (smooth polish and striated)

5363 | suporte

5343 | chaira Y

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 43 06/09/12 23:23

PROTETORES DE CHAIRAS

PROTECTORES DE CHAIRAS / SHARPENER PROTECTOR

Principais Atributos:

– Aumenta a segurança durante a operação de chairamento, evitando o contato do fio da faca com a mão que segura a chaira.

– Evita a formação de sulcos no cabo da chaira, aumentando a vida útil da mesma.

– Aumenta a durabilidade do fio da faca, pois evita a batida do fio na luva da malha de aço durante o chairamento.

Colocação na chaira: Deve-se colocar o protetor 5165 dentro de um recipiente com água a uma temperatura de 85°C, por 5 minutos. Este aquecimento dilatará o furo central, facilitando sua colocação na haste da chaira. Após colocado, o furo central voltará ao diâmetro original firmando-se na haste da chaira.

Substituição: Quando o protetor estiver com vários sulcos, gerados por pequenas batidas do fio da faca, indicamos que o mesmo seja substituído por um novo, a fim de evitar acúmulo de resíduos e focos de contaminação.

Principales Atributos:

– Aumenta la seguridad durante la operación de chaireado, evitando el contacto del filo del cuchillo con la mano que sujeta la chaira.

– Evita la formación de surcos en el mango de la chaira, aumentando su vida útil.

– Aumenta la durabilidad del filo del cuchillo, pues evita el golpe del filo en el guante de malla de acero durante el chaireado.

Colocación en la chaira: *Debe colocarse el protector 5165 dentro de un recipiente con agua a una temperatura de 85°C, por 5 minutos. Este calentamiento dilatará el agujero central, facilitando su colocación en el asta de la chaira. Después de colocado, el agujero central regresará a su diámetro original firmándose en el asta de la chaira.*

Sustitución: *Cuando el protector esté con varios surcos, generados por pequeños golpes del filo del cuchillo, indicamos sustituirlo por uno nuevo, para evitar acumulación de residuos y focos de contaminación.*

Main Attributes:

– Increases the safety during the sharpener operation, avoiding contact with the knife edge with the hand that holds the sharpener.

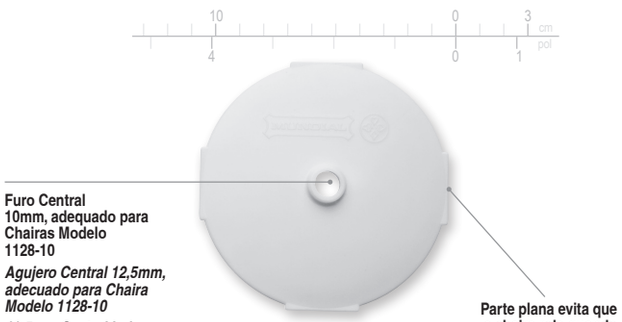
– Avoids groove formation in the sharpener handle, increasing its shelf life.

– Increases the knife edge durability avoiding it to hit in the steel mesh glove during the sharpener.

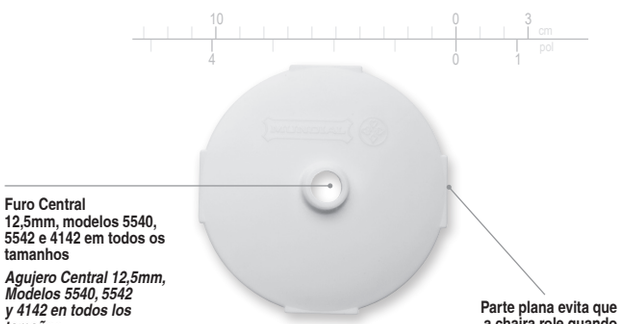
Sharpener placing: *There shall be placed the protector 5165 inside a recipient full of water at a temperature of 85°C for 5 minutes. This heating will dilate the central hole, making the placing in the sharpener shank easier. After placed, the central hole will come back to its original diameter establishing in the sharpener shank.*

Replacement: *When the protector has several grooves due to small hits in the knife's edge, we shall indicate that it must be replaced by a new one, in order to avoid accumulation of residues and contaminated area.*

5165 Pequeno / Pequeño / Small



5165 Grande / Grande / Large



Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 44 06/09/12 23:23

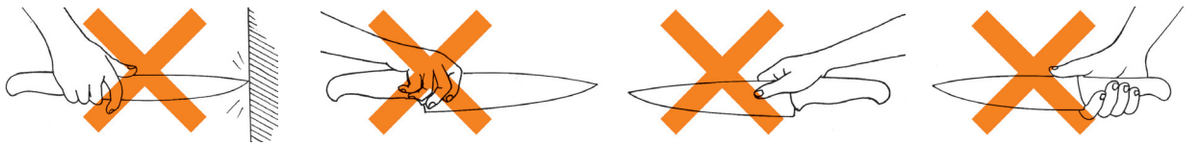
ORIENTAÇÕES E CUIDADOS

Cuidados necessários para garantir maior vida útil aos produtos Mundial

FACAS

DURANTE O USO E MANUSEIO:

1° – Nunca segure a faca pela lâmina, pois aumenta o risco de acidentes;

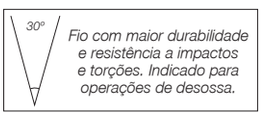


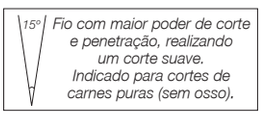
2° – Procure utilizar os modelos indicados para a operação a ser realizada, buscando sempre uma melhora na relação custo x benefício e menor esforço na realização dos cortes;

3° – Em cortes que exigem contato freqüente com osso, utilize facas afiadas com ângulo de 30°, pois aumenta a resistência a choques e torções do fio, inerentes ao processo de desossas;

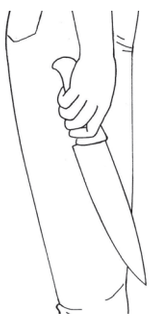
4° – Em refiles de carnes puras, onde não existe o contato com o osso, utilize facas afiadas com ângulo de 15°, aumentando, assim, o poder de corte;

5° – Ao trazer a peça de carne a ser cortada para a posição de trabalho, evite pegá-la com a ponta da faca, eliminando o risco de cortar um colega de trabalho.





DURANTE O TRANSPORTE INTERNO:



1° – Evite transitar com a faca na mão. Quando necessário, use a bainha e caso não possua, transporte a faca com a ponta para baixo e o braço junto ao tronco do corpo, segurando-a sempre firmemente pelo cabo;

2° – Jamais transite com mais de uma faca em uma única mão;

3° – Durante as trocas para higienização, utilize um carrinho apropriado para o transporte, evitando que os fios das facas batam uns contra os outros, tanto na entrega da faca, quanto no recolhimento.

DURANTE A HIGIENIZAÇÃO:

1° – Realizar a limpeza com água corrente e sabão neutro e/ou detergente;

2° – Evitar o uso de produtos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;

3° – Esterilizar conforme legislação recomendada (conforme decreto N° 1812 de 08/02/1996, pág 21 parágrafo 3.5.11 - Esterilizadores), deixando a faca imersa em água quente (85°C), por um período não inferior a 3 minutos (sugere-se, todavia, que o processo não supere 20 minutos);

4° – Realizar a higienização e a esterilização evitando batidas entre os fios das facas, pois muitas ao retornarem, após 2 horas, devido a qualidade das facas profissionais da Mundial, ainda estão em boas condições de uso, não necessitando a reafiação.

DURANTE A AFIAÇÃO:

1° – Evite queimar o fio da faca durante a afiação (visualizado através da alteração de cor que ocorre na zona do fio), pois a faca perde a sua eficiência de corte e de durabilidade;

2° – Quando a faca for bem afiada, aparecerá uma pequena rebarba em toda a extensão do fio. Essa rebarba deve ser retirada na sala de afiação (nunca próximo a carne a ser cortada) e, para este propósito, utilize uma chaira ou faça o polimento do fio;

3° – O polimento do fio é realizado através de polias de feltro e pasta de polimento atóxica. Isto deixará a faca com o corte mais suave;

4° – Teste 100% das facas afiadas. Isto garantirá que todas estarão em boas condições de fio quando retornarem à produção. Para verificar se a faca está em boa condição de afiação, realizar o corte de uma folha de papel ofício. A faca estará bem afiada quando cortar a folha de forma suave e eficiente, sem trancar ou cortar asperamente.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 45 06/09/12 23:23

CHAIRAS

DURANTE A HIGIENIZAÇÃO DAS CHAIRAS:

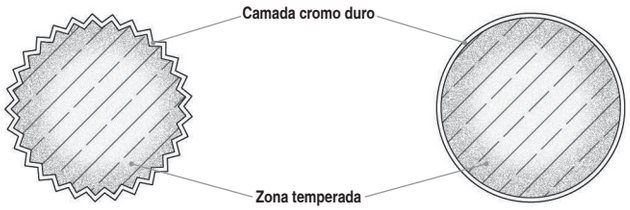
1º – Evitar o uso de produtos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;

2º – Esterilizar conforme legislação recomendada (conforme decreto N° 1812 de 08/02/1996, pág 21 parágrafo 3.5.11 - Esterilizadores), deixando a chaira imersa em água quente (85°C), por um período não inferior a 3 minutos (sugere-se, todavia, que o processo não supere 20 minutos).

3º – Após esterilização secar a chaira, mantendo-a seca durante todo o uso para obter uma maior vida útil do produto.

DURANTE O MANUSEIO:

1º – "Chairas em Carbono", nunca lixar a superfície da chaira, causando a remoção da camada protetora de cromo e a dureza obtida na camada cementada;



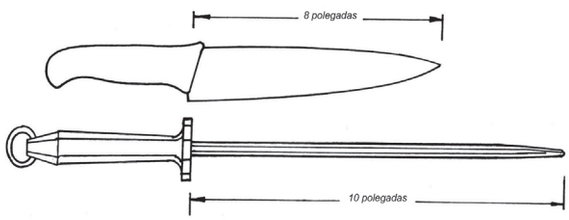
A remoção da camada superficial de cromo, acelera o processo de oxidação das chairas.

A remoção da zona temperada inibe o funcionamento da chaira.

Chairas com haste inox possuem dureza da superfície até o núcleo da mesma, permitindo lixamentos sem danificar a funcionalidade do produto.

2º – Pendurar somente através da argola ou do "rasgo" existente no cabo;

3º – Utilizar chairas com duas polegadas maior do que a faca utilizada;



4º – Evitar batidas da haste e utilizações inadequadas;

5º – Trabalhar com a chaira seca.

DURANTE O CHAIRAMENTO:

1º – Observe o tamanho da chaira (2" maior do que a faca) e escolha adequadamente o modelo a ser utilizado;

2º – Utilize o protetor de chaira, pois além de aumentar a segurança do usuário, evita formação de sulcos no cabo da chaira, decorrentes de possíveis batidas através do fio da faca;

3º – Evite bater o fio da faca na haste da chaira, pois esta batida pode danificar o fio ao invés de recuperá-lo;

4º – Não é necessário chairar com rapidez, e sim com eficiência. Para isso, observe o ângulo de fio da faca, respeitando sempre o ângulo de afiação;

5º – Realize o chairamento da faca com cuidado, atenção e cautela, pois é neste momento em que ocorre o maior índice de acidentes nos frigoríficos, devido a não observação destas dicas.

DURANTE O ARMAZENAMENTO:

1º – Armazenar a chaira sempre limpa e seca;

2º – Armazenar em locais desprovidos de umidade;

3º – Evitar batidas em outras chairas.

Sugere-se o uso da argola ou rasgo, para pendurá-la.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 46 06/09/12 23:23

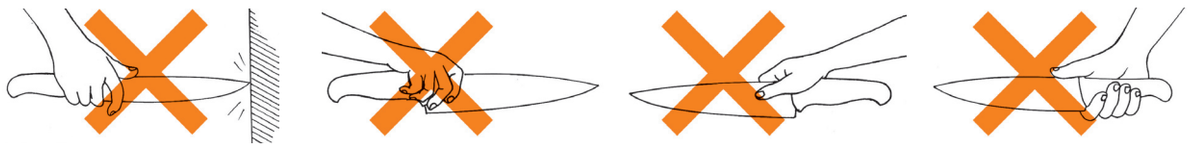
ORIENTACIONES Y CUIDADOS

Cuidados necesarios para garantizar mayor vida útil a los productos Mundial

CUCHILLOS

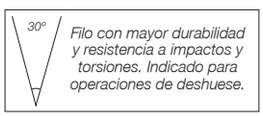
DURANTE EL USO Y MANEJO:

1° – Nunca sujete el cuchillo por la lámina, pues aumenta el riesgo de accidentes;



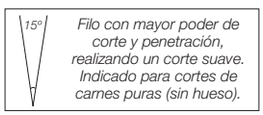
2° – Trate de utilizar los modelos indicados para la operación que realizará, buscando siempre una mejora en la relación costo vs beneficio y menor esfuerzo en la realización de los cortes;

3° – En cortes que exigen contacto frecuente con hueso, utilice cuchillos afilados con ángulo de 30°, pues aumenta la resistencia a golpes y torsiones del filo, inherentes al proceso de deshuese;



Filo con mayor durabilidad y resistencia a impactos y torsiones. Indicado para operaciones de deshuese.

4° – En cortes de carnes puras, donde no existe contacto con el hueso, utilice cuchillos afilados con ángulo de 15°, aumentando su poder de corte;



Filo con mayor poder de corte y penetración, realizando un corte suave. Indicado para cortes de carnes puras (sin hueso).

5° – Al traer la pieza de carne por cortar a la posición de trabajo, evite agarrarla con la punta del cuchillo, eliminando el riesgo de cortar un compañero de trabajo.

DURANTE EL TRANSPORTE INTERNO:

1° – Evite transitar con el cuchillo en la mano. Cuando sea necesario, use la vaina y en caso no tenga, transporte el cuchillo con la punta hacia abajo y el brazo pegado al tronco, sujetándola siempre firmemente por el mango;

2° – Jamás transite con más de un cuchillo en una única mano;

3° - Durante los cambios para higienización, utilice un carro apropiado para el transporte, evitando que los filos de los cuchillos se golpeen unos contra otros, tanto en la entrega del cuchillo, como en su retirada.

DURANTE LA HIGIENIZACIÓN:

1° – Realizar la limpieza con agua corriente y jabón neutro y/o detergente;

2° – Evitar el uso de productos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;

3° – Esterilizar conforme legislación recomendada (según el decreto N° 1812 del 08/02/1996, pág 21 párrafo 3.5.11 - Esterilizadores), dejando el cuchillo sumergido en agua caliente (85°C), por un período no inferior a 3 minutos (se recomienda, sin embargo, que el proceso no sobrepase 20 minutos);

4° – Realizar la higienización y la esterilización evitando golpes entre los filos de los cuchillos, pues muchos al regresar, después de 2 horas, debido a la calidad de los cuchillos profesionales Mundial, todavía están en buenas condiciones de uso, no necesitando afilarse.

DURANTE EL AFILADO:

1° – Evite quemar el filo del cuchillo durante el afilado (visualizado a través de la alteración de color que ocurre en la zona del filo), pues el cuchillo pierde su eficiencia de corte y de durabilidad;

2° – Cuando el cuchillo esté bien afilado, aparecerá una pequeña rebaba en toda la extensión del filo. Esa rebaba debe ser retirada en la sala de afilado (nunca próximo a la carne que se cortará) y, para este propósito, utilice una chaira o realice el pulimento del filo;

3° – El pulimento del filo se realiza a través de poleas de fieltro y pasta de pulimento atóxica. Esto dejará el cuchillo con el corte más suave;

4° – Pruebe el 100% de los cuchillos afilados. Eso garantizará que todos estarán en buenas condiciones de filo cuando regresen a la producción. Para verificar si el cuchillo está en buena condición de afilado, realizar el corte de una hoja de papel oficio. El cuchillo estará bien afilado cuando corte la hoja de forma suave y eficiente, sin trancar o cortar ásperamente.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 47 06/09/12 23:23

CHAIRAS

DURANTE LA HIGIENIZACIÓN DE LAS CHAIRAS:

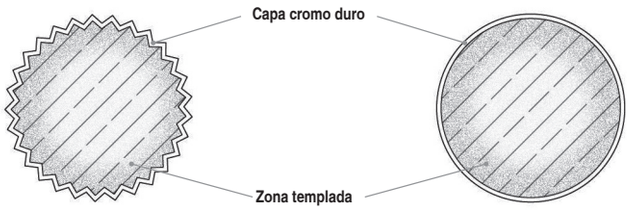
1° – Evitar el uso de productos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;

2° – Esterilizar conforme legislación recomendada (según decreto N° 1812 del 08/02/1996, pág 21 párrafo 3.5.11 - Esterilizadores), dejando la chaira sumergida en agua caliente (85°C), por un período no inferior a 3 minutos (se recomienda, sin embargo, que el proceso no sobrepase 20 minutos).

3° – Después de la esterilización, secar la chaira manteniéndola seca durante todo el uso para obtener una mayor vida útil del producto.

DURANTE EL MANEJO:

1° – "Chairas en Carbono",, nunca lijar la superficie de la chaira, causando la retirada de la capa protectora de cromo y la dureza obtenida en la capa cementada;



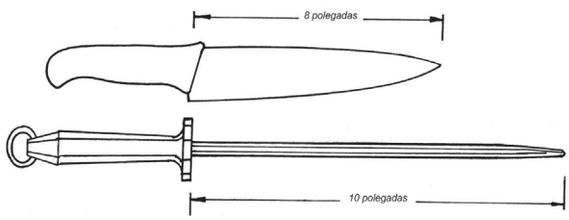
La retirada de la capa superficial de cromo, acelera el proceso de oxidación de las chairas.

La retirada de la capa superficial de dureza (cementación) inhibe el funcionamiento de la chaira.

Chairas con asta inoxidable tienen dureza de la superficie hasta el núcleo de la misma, permitiendo lijamento sin danificar la funcionalidade del producto.

2° – Colgar solamente por la argolla o el "orificio" existente en mango;

3° – Utilizar chairas con dos pulgadas mayor que el cuchillo utilizado;



4° – Evitar golpes del asta y utilizaciones inadecuadas;

5° – Trabajar con la chaira seca.

DURANTE EL CHAIREADO:

1° – Observe el tamaño de la chaira (2" mayor que el cuchillo) y elija adecuadamente el modelo que utilizará;

2° – Utilice el protector de chaira, pues, además de aumentar la seguridad del usuario, evita formación de surcos en el mango de la chaira, resultantes de posibles golpes del filo del cuchillo;

3° – Evite golpear el filo del cuchillo en el asta de la chaira, pues ese golpe puede dañar el filo en vez de recuperarlo;

4° – No es necesario chairear con rapidez, sino con eficiencia. Para ello, observe el ángulo de filo del cuchillo, pasando la chaira respetando ese ángulo de afilado;

5° – Realice o chaireado del cuchillo con cuidado, atención y cautela, pues es en ese momento que ocurre el mayor índice de accidentes en los frigoríficos, a causa de la inobservancia de estas sugerencias.

DURANTE EL ALMACENAMIENTO:

1° – Almacenar la chaira siempre limpia y seca;

2° – Almacenar en locales libres de humedad;

3° – Evitar golpes en otras chairas.

Se recomienda el uso de la argolla u orificio para colgarla.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 48 06/09/12 23:23

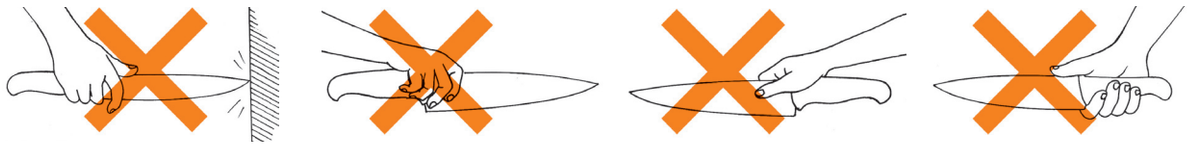
ORIENTATIONS AND CAUTIONS

Cautions needed to guarantee longer shelf-life to Mundial products

KNIVES

DURING USE AND HANDLING:

1st – Never hold a knife by the blade, because this increases the risk of accidents;

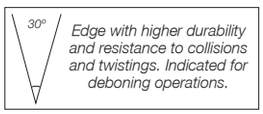


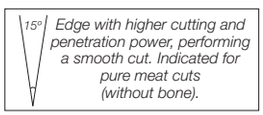
2nd – Try to use the indicated models for the operation to be performed, always aiming to improve the benefit x cost rate and less effort in the cuts;

3rd – In cuts that demand frequent contact with bones, use sharp knives with angle of 30°, as it increases the choke and edge twisting resistance, inherent to deboning process;

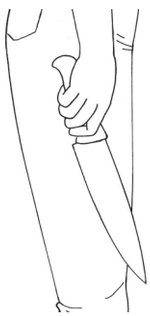
4th – When trimming pure cuts, where there is not contact with the bone, use sharp knives with angle of 15°, thus, increasing cutting power;

5th – When you have to bring a piece to be cut to work position, avoid hold them on the blades, eliminating the accident risk to cut any co-worker.





DURING INTERNAL TRANSPORTATION:



1st – Avoid moving with the knife on hands. When necessary, use the sheath. If you don't have one, keep the knife with the tip down and the arm close to you body, always holding it tight on the handle;

2nd – Never move with more than one knife on a single hand;

3rd – During replacement for sanitation, use a proper car for transportation, avoiding to hit the knives handles against themselves, either when delivering or collecting the knife.

DURING SANITATION:

1st – Perform the cleaning with running water or detergent;

2nd – Avoid the use of oxidant chemical products, mostly chlorine base ones.

3rd – Sterilize as per recommended law (according to decree No. 1812 of 02/08/1996, paragraph 3.5.11 – Sterilizer), leaving the sharpener submersed in hot water (85°C), for a period not inferior to 3 minutes (however, it's suggested that the process don't exceed 20 minutes).

4rd - Perform the sanitation and sterilization avoiding to hit the knives edge, because when many return after 2 hours, they are in good use conditions, due the quality of Mundial professional knives, not requiring a new sharpening

DURING THE SHARPENING:

1st – Avoid burning the knife's edge during the sharpening (visualizing through color alteration that happens in edge area), because the knife loses in cut efficiency and durability;

2nd – When the knife is well sharp, a small flash will appears in the whole extension of the edge. This flash will be removed in the sharpening room (never next to the pieces to be cut), for this use a sharpener in order to polish the edge;

3rd – The edge polishing is performed by felt wheels and nontoxic polish paste. This will give the knife a smooth cut;

4th – Test 100% the sharpened knives. This will assure that all of them are in good conditions when returning to production. In order to verify if the knife is in good condition of sharpening, perform a cut in a paper sheet. The knife would be sharp when the cut were smooth and efficiency, not twining or cutting roughly.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 49 06/09/12 23:23

SHARPENER

DURING THE SHARPENER SANITATION:

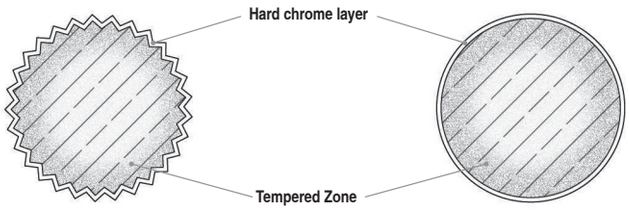
1st – Avoid the use of oxidant chemical products, mostly chlorine base ones.

2rd – Sterilize as per recommended law (according to decree No. 1812 of 02/08/1996, paragraph 3.5.11 – Sterilizer), leaving the sharpener submerse in hot water (85°C), for a period not inferior to 3 minutes (however, it's suggested that the process don't exceed 20 minutes).

3rd – After the sterilization, dry the sharpener, keeping it dry throughout the use, in order to obtain a longer shelf life of the product.

DURING HANDLING:

1st – " Carbon sharpeners", never sandpaper the sharpener's surface removing the chrome protection layer and the hardness obtained in the cemented layer.



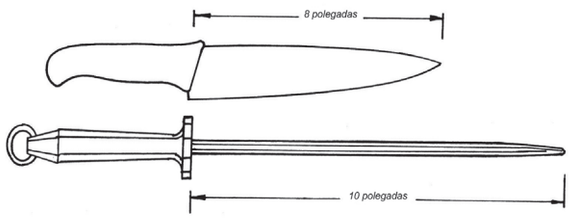
Removal of the chrome superficial layer accelerates de sharpener's oxidation process.

Removal of the hardness superficial layer inhibits the sharpener's functioning.

Sharpners with stainless steel shank have hardness from the surface until the core, allowing sandpaper without any damage to the product functionality.

2nd – Hang only by the ring or "opening" in the handle.

3rd – Use sharpeners two inches longer than the knife used.



4th – Avoid hitting the shank and inadequate uses.

5th – Work with dry sharpener.

DURING SHARPENING:

1st – Observe the size of the sharpener (2" longer than the knife) and choose the model to be used properly;

2nd – Use the sharpener protector, as besides increasing user safety, it inhibits formation of grooves in the sharpener's handle caused by eventual hits with the knife's edge.

3rd – Avoid hitting the knife's edge on the sharpener's shank, as this hit may damage the edge instead of restoring it.

4th – It's not necessary to sharpen quickly, but with efficiency. For that, observe the knife's edge angle, passing it on the knife, always respecting the same sharpening angle.

5th – Sharpen the knife carefully, attention and precaution, as this is when most slaughterhouse accidents happen, due to the non observation of these tips.

DURING STORAGE:

1st – Always clean and dry the sharpener before storing.

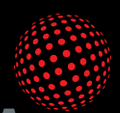
2nd – Store in humidity-free places.

3rd – Avoid hitting other sharpeners.

The use of the ring or opening is suggested for handing the sharpener.

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 50 06/09/12 23:23

Manual Tecnico Facas 2012_B.indd 51 06/09/12 23:23



Mundial S.A. Produtos de Consumo
Rua Paul Zivi, 501 - CEP 94045-430
Distrito Industrial - Gravataí - RS - Brasil
CNPJ 88.610.191/0039-27
DDG 0800-5412595
atendimento@mundial.com
www.mundialsa.com

Mundial Argentina
T.E./ Fax 0054 11 5254-8283
mundial@eberleargentina.com.ar
www.eberleargentina.com.ar

MUNDIAL INC.
www.MundialUSA.com
(800) 487-2224
©2008 Mundial Inc.

Mundial Co Limited
Hong Kong
Tel 852 2367 2688
Fax 852 2369 7247
info@mundial.com.hk

Versão Setembro 2012